



# REZEPT DER WOCHE

KW 4 22.01. – 28.01.2024

## Spinat-Cannelloni mit Ricotta

(Für 4 Personen)

### Das brauchen Sie:

- 250 g [Spinat](#) (Art.Nr. 722)
- 250 g [Möhren](#) (Art.Nr. 300)
- 1 EL [Bratöl Olive](#) (Art.Nr. 8071)
- 1/2 Bund [Petersilie](#) (Art.Nr. 450)
- 4 [Eier](#) (Art.Nr. 1989)
- 200 g [Ricotta](#) (Art.Nr. 2478)
- 250 g [Mascarpone](#) (Art.Nr. 2521)
- Prise [Muskatnuss](#) (Art.Nr. 8344)
- Etw. Salz, Pfeffer
- 250 g [Cannelloni](#) (Art.Nr. 5758)
- 100 ml [Sahne](#) (Art.Nr. 2044)
- 80 g [Parmesan](#) gerieben (Art.Nr. 2790)
- Etw. [Olivenöl](#) für die Auflaufform

### Und so geht's:

Spinat putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren; sofort in Eiswasser abschrecken und anschließend in Streifen schneiden. Möhren schälen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Bratöl in einem Topf erhitzen, Möhrenwürfel darin ca. 3 Minuten andünsten, dann blanchierten Spinat hinzugeben und den Topf von der heißen Herdplatte nehmen. Backofen auf 180°C vorheizen und eine Auflaufform fetten. Petersilie waschen, trockenschütteln und kleinhacken.

Eier trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe, Petersilie, Ricotta und Mascarpone verrühren und anschließend den Eischnee unterheben. Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Hälfte der Mascarpone-Masse mit dem Gemüse vermischen, mit einem Löffel in die fertigen Cannelloni füllen. Darauf achten, dass die Füllung bis zum Rand reicht.

Die gefüllten Cannelloni dicht an dicht in die Auflaufform setzen.

Sahne mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Cannelloni gießen. Die restliche Mascarpone-Masse darüber verteilen und mit Parmesan bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:  
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30  
E-Mail: [info@deckersbiohof.de](mailto:info@deckersbiohof.de)  
[www.deckersbiohof.de](http://www.deckersbiohof.de)

**DECKERS BIOHOF**