



cannelloni gevuld met spinazie & ricotta



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

12 cannellonis
1 pak babyspinazie
olijfolie
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
peper en zout
300 gram ricottakaas
1 potje zongedroogde tomaat (op olijfolie - uitgelekt)
4 lente-uitjes (fijngesneden)
120 gram parmezaan (geraspt)
9 eetlepels tomatensaus (kant-en-klaar voor pasta)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de cannelloni gaar. Laat uitlekken, spoel kort onder koud water en leg ze naast elkaar op een schone theedoek. Halveer ze dan, zodat je telkens twee kleinere stukken krijgt om op te vullen.
- 2.** Was de spinazie grondig en zwier ze droog, zoals sla.
- 3.** Verhit een flinke scheut olijfolie met de knoflook en roerbak hierin de spinazie tot ze net geslonken is. Breng goed op smaak met peper en zout. Haal van het vuur en laat een beetje afkoelen.
- 4.** Meng met de ricotta, de fijngesneden gedroogde tomaten, de lente-uitjes en de helft van de parmezaan.
- 5.** Vul de cannellonihelften met dit mengsel en schik naast elkaar in een ovenschaal. Bedruppel met de tomatensaus. Bestrooi met de rest van de parmezaan. Zet 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.