

Cannelloni Carbonara

Für 4 Personen

300 g Cannelloni, 250 g Ricotta, 500 g Spinat frisch oder 200 g Spinat tiefgekühlt, gehackt, 1 Knoblauchzehe, fein gehackt, Salz, Pfeffer, 50 g Speckwürfeli, 1 Beutel Carbonara-Mix, 2,5 dl Milch, 4 EL Rahm, 50 g Reibkäse, Butter für die Form.

Die Cannelloni in Salzwasser al dente kochen. Den Ricotta und den blanchierten, gehackten oder aufgetauten Spinat gut mit einer Gabel mischen. Knoblauch und Gewürze dazugeben und gut verrühren. Die Masse sorgfältig in die Cannelloni füllen und in eine ausgebutterte Gratinform legen. Speckwürfeli in wenig Öl anbraten. Milch und Carbonara-Mix dazugeben. Mit Rahm verfeinern und die Sauce über die Cannelloni giessen. Mit Reibkäse überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad zirka 20 Minuten überbacken.