

## Cannelloni da Amdor

*(4 Leute)*

**Cannelloni, ungekocht**

**Reibekäse (ca. 200g, kommt auch auf Zahl der Cannelloni u. Größe der Auflaufform an)**

*(Füllung)*

**ca. 400g (Rahm-)Spinat, tiefgekühlt**

**Zwiebeln**

**Knoblauch**

**1 Becher Frischkäse**

**2 x Mozzarella**

**Schwarzer Pfeffer**

*(Soße)*

**ca. 20g Butter**

**2 Schälchen Schmelzkäse**

**ca. 5dl Milch (ruhig etwas mehr)**

**1 Tube Tomatenmark**

**Salz (ganz wenig)**

**Cayenne-Pfeffer**

**Paprikapulver rosenscharf**

**Schnittlauch (am besten frisch)**

**Muskat**

*Zubereitung*

Spinat bei mittlerer Temperatur flüssig kochen. Dann Zwiebeln, Knoblauch, Frischkäse, Mozzarella, Schwarzen Pfeffer, Reibekäse hinein, gleichmäßig bei mittlerer Temperatur vermischen. Wenn fertig, Kochgefäß zur Seite stellen, warmhalten (aber nicht weiterkochen).

In kleinem Topf Soße bereiten. Dazu Milch, Butter, Schmelzkäse, Tomatenmark vorsichtig im Topf erhitzen, regelmäßig umrühren. Danach mit Salz, Cayenne-Pfeffer, Paprikapulver, Schnittlauch und Muskat abschmecken. Herd ausstellen beziehungsweise Topf vom Herd nehmen.

**Cannelloni mit Gemüsemasse füllen, verschließen, in eine Auflaufform legen.**

**Die Soße in die Auflaufform gießen.**

**Alles mit Reibekäse bestreuen.**

**Bei 200°C Umluft ab in den Ofen.**

**Ca. 20 Minuten überbacken, bis die Käseschicht gut geschmolzen und leicht bräunlich ist.**