



# Zucchini- & Cannellonie mit & Spinat & Ricotta & Füllung



## Zutaten

- › 15 Cannellonie
- › 2 dicke Zucchini
- › 1 Knoblauchzehe
- › 1 rote Zwiebel
- › 1 EL Olivenöl
- › 250 g Rahmspinat
- › 250 g Ricotta
- › Pfeffer und Salz
- › Paprikapulver
- › Muskatnuss
- › 1 Glas Tomatensoße mit Ricotta
- › 150 g Gauda
- › 6 kleine Tomaten
- › 1 Bund Basilikum

Die Zucchini waschen und mit einem Hobel der Länge nach in dünne Scheiben raspeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden, die Tomaten vierteln und den Spinat auftauen. Den Ricotta mit dem Spinat zu einer cremigen Masse verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Die Zwiebel und den Knoblauch in dem Olivenöl glasig anbraten und dann unter die Ricotta Masse geben.

Ein tiefes Backblech mit etwas von der Tomatensoße bestreichen, damit die Cannellonie nicht anbacken. Die Cannellonie vorsichtig mit der Spinat Ricotta Masse füllen und dann mit ca. 3 Zucchini Streifen einwickeln.

Die gefüllte Cannellonie auf die Tomatensoße legen und wenn das Blech voll, bzw alle Cannellonie gefüllt sind mit der restlichen Tomatensoße bestreichen. Den Gauda und ein bisschen gehackten Basilikum darüber streuen.

Alles im Ofen ca. 20-30 Minuten bei Ober-/ Unterhitze 180° Grad backen, bis der Käse gold gelb ist. Die fertigen Cannellonie auf einem Teller servieren und mit etwas Basilikum garnieren.

