



Spinazie-ricotta cannelloni uit de oven

Pastarolletjes gevuld met romige ricotta en spinazie, overgoten met tomatensaus en gegratineerd met kaas. Een klassieker die iedereen aan tafel blij maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	35'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 16 cannellonibuizen
- 600 g diepvriesspinazie
- 400 g ricotta
- 100 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 ei
- 2 blikken tomatenpassata (700 g)
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 125 g mozzarella

nootmuskaat
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Ontdooi de spinazie en knijp al het vocht eruit.
2. Meng de spinazie met de ricotta, het ei, de helft van de Parmezaan, een snuifje nootmuskaat, peper en zout.
3. Stoof de gesnipperde ui en look 5 min in wat olijfolie, voeg de passata toe en laat 10 min pruttelen. Kruid bij.
4. Vul de cannellonibuizen met het spinaziemengsel, bijvoorbeeld met een spuitzak of theelepel.
5. Schep een laag saus in een ovenschotel, leg de gevulde buizen erop en bedek met de rest van de saus.
6. Strooi de mozzarella en resterende Parmezaan erover. Bak 35 min in de oven tot goudbruin.
7. Laat 5 min rusten voor het opdienen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)