



Spinat-Cannelloni

ZUTATEN:

12-16 Cannelloni-Röhren aus der Packung

600 g Spinat

2 Schalotten

200 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben

2 Eigelb

100 g Crème double

100 g Sonnenblumenkerne

Salz

frisch gem. Pfeffer

2 Packungen Béchamelsoße (500 ml)- oder frisch

Butter für die Form

50 g Parmesan

Butterflöckchen

ZUBEREITUNG:

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Cannelloni in 2-3 Partien hineingeben und 3-5 Min. vorgaren. Vorsichtig herausheben, kalt abschrecken und auf sauberen Küchentüchern abtrocknen lassen.

Den Spinat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und fein würfeln, den Speck in Streifen schneiden.

Den Speck in einer weiten Kasserolle auslassen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Den Spinat dazugeben und nur gerade zusammenfallen lassen, dabei soll möglichst viel Flüssigkeit verdampfen. Sofort in eine Schüssel schütten. Die Eigelbe mit der Crème double verquirlen und zusammen mit den Sonnenblumenkernen untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Béchamelsoße nach Vorschrift erwärmen.

Eine flache Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Hälfte der Soße hineingeben.

Die Nudelrollen mit der Spinatmasse füllen und nebeneinander in die Form setzen.

Mit der restlichen Soße gleichmäßig übergießen, mit dem Käse bestreuen und Butterflöckchen aufsetzen.

Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 15-20 Min. überbacken.