

Käse - Canneloni mit Spinat und Pfifferlingen

Kategorien: Nudeln, Gemüse, Pilz, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

600	Gramm	Spinat; gewaschen, entstielt
2		Schalotten; fein gehackt
3		Knoblauchzehen; fein gehackt
		Olivenoel
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
15	Essl.	Quark
200	Gramm	Nudelteig; fertig
120	Gramm	Fontina-Kaese; gewuerfelt
120	Gramm	Pfifferlinge; sautiert und Gewuerzt
2	mittl.	Zwiebeln, rot; in Streifen, Blanchiert und in Butter Geduenstet

Anleitung:

Schalotten und Knoblauch in Olivenoel anduensten, Spinat zugeben, salzen und pfeffern und abkuehlen lassen.

Den kalten Spinat fein hacken, durch ein Haarsieb passieren. Quark dazugeben, gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in einen Spritzsack fuellen.

Nudelteig duenn ausrollen und in vier gleiche Streifen (10 cm breit, 50 cm lang) schneiden. Spinat-Quark-Fuellung einen Zentimeter dick in die Mitte der Teigstreifen geben, zusammenfalten, gut andruecken und ueberstehenden Teig abschneiden.

Zu vier Schnecken formen, in einen Topf (Durchmesser: 20 cm) mit kochendem Wasser geben, etwa 7 Minuten kochen.

Herausnehmen, auf Teller legen, mit Kaese-Wuerfeln bestreuen und bei starker Oberhitze gratinieren.

Mit den Pfifferlingen und den roten Zwiebeln anrichten.