

Cannelloni mit Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 40 min.

Backzeit : 60. min

Zutaten

Cannelloni und Füllung

- 400 g Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers
- 12 Cannelloni-Röllchen
- 600 g Spinat
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle

Béchamel-Soße:

- 40 g Mehl
- 40 g Butter
- ½ Liter Vollmilch
- Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Zubereitungsschritte

1. Spinat in klarem Wasser waschen und klein schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Butter in einem Topf schmelzen lassen und Zwiebelwürfel darin anbraten. Sobald sie glasig sind, den Spinat hinzugeben.
4. Nachdem die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist, den Topf vom Herd nehmen und die Hälfte des zuvor in kleine Stücke geschnittenen Fourme d'Ambert hinzugeben.
5. Mit feinem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und die Mischung bei Raumtemperatur beiseite stellen.
6. In der Zwischenzeit Béchamel-Soße zubereiten. Dazu Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl darüberstreuen. Langsam köcheln lassen und darauf achten, dass es nicht anbrennt. Sobald die Mischung schaumig wird, Milch hinzufügen, kräftig umrühren und kochen lassen, bis eine glatte Béchamel-Soße ohne Klümpchen entsteht. Mit feinem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
7. Die Hälfte der Béchamel-Soße zum Spinat geben und die Cannelloni-Röllchen nacheinander mit der Mischung füllen.
8. Gefüllte Cannelloni dicht nebeneinander in eine Auflaufform legen. Mit der restlichen Béchamel-Soße bestreichen, verbleibenden Fourme d'Ambert in Dreiecke schneiden und darauf auflegen.
9. Für 40 Minuten in den Ofen schieben.
10. Aus dem Ofen nehmen, mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und heiß servieren.