

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juni 2026** ▪
Tagesmotto „Mediterrane Sommerküche“ mit Björn Freitag



Rebecca Buchmüller

**Italien: Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung,
Tomatensauce und Basilikum-Walnuss-Pesto**

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasteteig:

2 Eier, Größe M
 200 g Mehl, Type 00
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten mit einem Esslöffel kalten Wasser mithilfe einer Küchenmaschine zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und kurz kaltstellen. Teig in Mehl wenden und mithilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen.

Für die Tomatensauce:

400 g passierte Tomaten
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Tomatenmark
 2 EL dunkler Balsamicoessig
 1 EL dunkle Sojasauce
 3 EL Olivenöl
 1 TL Kräuter der Provence
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Olivenöl in einem Topf glasig dünsten. Tomatenmark kurz mit anrösten. Mit Balsamicoessig ablöschen und die passierten Tomaten hinzufügen. Die Sauce etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit einer Prise Zucker, Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Drittel der Sauce in eine Auflaufform geben, den Rest nach Belieben separat aufbewahren oder später zum Servieren verwenden.

Für die Cannelloni-Füllung:

100 g Babyspinat
 2 Schalotten
 ½ Zitrone, Saft
 300 g Ricotta
 3 EL Olivenöl
 30 g Walnüsse
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat gründlich waschen, trockenschleudern und grob hacken.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Spinat hinzufügen und kurz mitdünsten, bis er zusammenfällt. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen. Spinat mit Ricotta, gehackten Walnüssen und einem Schuss Zitronensaft vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Fertigstellung:

100 g Parmesan
 100 g Crème fraîche

Nudelteigbahnen in etwa 10 cm lange Stücke schneiden. Jeweils 2-3 EL der Füllung daraufgeben, einrollen und die Cannelloni nebeneinander in die Tomatensauce in einer Auflaufform legen. Anschließend die restliche Tomatensauce gleichmäßig über die Cannelloni geben.

Crème fraîche mit etwas Wasser glatrühren und über die Cannelloni verteilen. Parmesan reiben und über die Cannelloni bestreuen. Die Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und leicht gebräunt ist.

Für das Basilikum-Walnuss-Pesto:

½ Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
60 g Walnüsse
50 g geriebener Parmesan
100 g Rapsöl
1 Bund Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Basilikumblätter gründlich abbrausen, trockentupfen und von den Stielen zupfen. Mit Walnüssen, Knoblauch, Rapsöl, 6 EL Parmesan und dem Zitronensaft in einen Multizerkleinerer geben. Alles zu einer feinen, homogenen Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gebackenen Cannelloni aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit etwas Basilikum-Walnuss-Pesto und Basilikum garnieren.