

Vegetarische canneloni met tomatensaus

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 50 min **Personen:** 4 **Categorie:** Vegetarisch **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: nnb

Ingrediënten

- 150 gr spinazie
- 1 zoete paprika
- 1 grote ui
- 3 tenen knoflook
- 250 gr huttenkase
- 2 eieren, losgeklopt
- 1 tl oregano
- 40 gr Parmenzaanse kaas, geraspt
- 250 gr canneloni
- 1 doosje gezeefde tomaten (500 ml)
- suiker
- handvol verse basilicum
- zout, peper, olie

Bereiding

1. Ovenschaal invetten en de oven voorverwarmen op 200 gr (hete lucht).
2. De ui, 2 tenen knoflook en de paprika snipperen. Laat in een koekenpan met wat boter de uien, de knoflook en de paprika even zachtjes bakken. Haal deze uit de pan en bak de spinazie tot deze is geslonken. Haal de spinazie uit de pan en snij deze fijn.
3. Doe in een kom: de fijn gesneden spinazie, de oregano, twee losgeklopte eieren, de huttenkase, de Parmenzaanse kaas, de aangebakken uien, knoflook en paprika. Zout en peper naar smaak. Alles goed door elkaar mengen en evt. met een spuitzak (kan ook met een theelepeltje) de canneloni vullen.
4. Voor de saus: in een pan de gezeefde tomaten zachtjes verwarmen en ondertussen toevoegen: suiker, 1 teen knoflook geperst, basilicum en zout en peper naar smaak. Dit ongeveer 5 minuten zachtjes laten koken
5. De gevulde canneloni in een ingevette ovenschaal leggen en daarover de warme tomatensaus schenken. De schotel 30 minuten in de voorverwarde oven laten bakken. Het tweede kwartier eventueel afdekken met aluminiumfolie tegen het uitdrogen van de tomatensaus