

## PESTO-RICOTTA CANNELLONI



### ZUTATEN

4 

500 g Spinat  
500 g Tomatenmark  
250 g Mini-Penne  
250 g Ricotta  
250 g Mascarpone  
75 g Bresc Premium-Basilikumpesto  
50 g Bresc Sonnengetrocknete Tomaten-Tapenade  
Pfeffer und Salz

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Premium Basilikum-Pesto  
450g



Sonnengetrocknetes  
Tomatenpüree 450g

### ZUBEREITUNG

Den Spinat anschwitzen und schrumpfen lassen. In ein Sieb geben und die Feuchtigkeit herausdrücken. Den Spinat mit Ricotta und Basilikum-Pesto mischen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cannelloni mit der Spinatmischung füllen und in eine Auflaufform legen. Tomatenmark, sonnengetrocknetes Tomatenpüree und Mascarpone mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Cannelloni verteilen und im Ofen 40 Minuten bei 180 °C garen.