

Eiercanneloni

500 g Blattspinat

50 g geriebener Parmesan

50 g gegrillte Paprika

50 g sonnengetrocknete Tomaten

1 l Cocovite Rühreimix

Tomatensoße

Pfeffer und Salz

Den Spinat schmoren und anschließend abtropfen lassen. Paprika und die Tomaten in Streifen schneiden. 150 g Cocovite Rühreimix in eine Bratpfanne gießen und daraus einseitig ein Omelett backen. Aus der Pfanne nehmen und mit Spinat, Tomate, Paprika und Parmesan belegen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Das Omelett aufrollen und 3 Minuten bei 180°C im Backofen backen. Dies wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Legen Sie die Canneloni in eine Ofenschale und gießen Sie Tomatensoße darüber. Aufwärmen, mit gemahlenem Käse bestreuen und falls gewünscht gratinieren.

