

Canelloni mit Pilzen

20 Canelloni
3 Pfd. Spinat (oder 1 Pfd. TK-Blattspinat)
½ Pfd. Pilze
125 g Feta
1 Zwiebel
4 Knob
50 g fetter Speck
1 Pepperoni
1 große Dose Tomaten
½ TL Hühnerbrühe Pulver
Olivenöl
SP

Speck würfeln, auslassen, Zwiebel, Pilze, 2 Knob, Pepperoni fein hacken und drin braten, geputzten Spinat dazu, SP, trocken garen und etwas abkühlen lassen. Canelloni füllen, passend in Form legen, 2 Knob in Olivenöl braten, zerstampfte Tomaten dazu, Brühe, SP. Über die Nudeln gießen, Käse drüber reiben und ca. 20 min bei 200° in den Backofen geben.