



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Canneloni med cottage cheese og spinat i tomatsaus, servert med ruccolasalat

Tomatsaus

½ stk gul løk
½ flaske moste tomater
1 stk hvitløksfedd
🏠 1 ts sukker
🏠 ½ dl vann

Canneloni med cottage cheese og spinat

50 g spinat
1 beger cottage cheese
1 pakke revet ost
½ pakke ferske pastaplater
½ stk gul løk

Ruccolasalat

60 g rucola

🏠 olivenolje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Tomatsaus:** Skrell løken og hvitløken. Grovhakk løken, og kutt hvitløken i tynne skiver. Varm opp en kjele til middels høy varme og ha i litt olje. Stek hvitløken og halvparten av løken i 2 minutter til løken er blank. Tilsett 1 ts sukker og de moste tomatene, og skyll ut av flasken med 1 dl vann. La sausen småkoke i 5–6 minutter. Smak til med salt og pepper, og kjør det hele sammen med en stavmikser.
- 3 **Canneloni med cottage cheese og spinat:** Skyll og grovhakk spinaten. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og resten av løken fra steg 2. Stek i 1 minutt til løken er blank, og ha i spinaten. Stek videre i 1–2 minutter til spinaten faller sammen, og ha alt over i en bolle sammen med cottage cheesen og halvparten av den revne osten. Krydre med salt og pepper, og vend sammen.
- 4 **Canneloni med cottage cheese og spinat, fortsettelse:** Legg litt av oste- og spinatfyllet på hver lasagneplate, og rull dem sammen. Fordel noen skjeer av tomatsausen i bunnen av en ildfast form, og legg pastarørene ved siden av hverandre i formen. Fordel resten av tomatsausen og osten over, og bak canneloniene midt i ovnen i omtrent 15 minutter.
- 5 **Ruccolasalat:** Skyll rucolaen, og bland den sammen med litt olivenolje, salt og pepper i en skål.