



Cannelloni mit Hackfleischfüllung



Zutaten:

Menge:

150 ml	Sahne
1 Handvoll	Basilikum, grob gehackt
2	Zwiebeln
1 Prise	Muskatnuss
1 TL	Zucker
1 Dose	stückige Tomaten
1 Kugel	Mozzarella
150 g	Parmesan
3 EL	Tomatenmark
	Salz
250 g	Ricotta
ca. 10	Cannelloni
2 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Knoblauchzehe
150 ml	Wasser
1 EL	Butter
500 g	Rinderhack
1 TL	getrockneter Oregano

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Personen:

Zubereitungszeit: 35 Min. + 40 Min. Garzeit

pro Portion: 3490 kJ, 834 kcal, 10,5 g Kohlenhydrate, 54,1 g Eiweiß, 64,9 g Fett, 200 mg Cholesterin, 1,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Hier haben wir ein Gericht aus unserer Kindheit für euch: Überbackene Cannelloni! Diese Röhrennudeln mit Tomaten-Hack-Füllung haben schon immer unsere Herzen höher schlagen lassen und schmecken einfach nur mega lecker. Dabei ist dieses Rezept wirklich super easy zu machen und es gibt keine Ausrede es nicht nach zu kochen. Wie es geht, siehst du hier:

Step 1:

Zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, anschließend fein würfeln. Das Olivenöl in einer größeren Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig und hellbraun anbraten. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und 5 Minuten mit anbraten. Die Tomaten, das Tomatenmark und das Wasser dazugeben und kurz aufkochen lassen. Nun mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Oregano und Basilikum würzen. Die Soße ca. 5 min. köcheln lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit den Ricotta mit der Sahne, einer Prise Salz und etwas frisch geriebener Muskatnuss verrühren. Den Parmesan fein reiben und die Hälfte davon zur Creme geben. Den Backofen kannst du auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 3:

Eine Auflaufform (ca. 20 x 20 cm) mit einem Esslöffel Butter einfetten. Den Boden der Form ganz dünn mit der Hacksauce bedecken. Die Cannelloni mit Hackfleisch füllen, nebeneinander in die Auflaufform setzen und die restliche Soße rundherum verteilen. Zum Schluss alles mit der hellen Creme bedecken.

Step 4:

Den Mozzarella fein würfeln und mit dem restlichen Parmesan auf den Auflauf geben und im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene ca. 35 bis 40 Minuten goldbraun backen.