



# Cannelloni gefüllt

Mit Hackfleisch (oder vegetarischem Hack) und Tomatensauce gefüllte Cannelloni in Béchamelsoße mit Käse überbacken

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Backzeit ca. 45 Minuten



## Werkzeug

- Messer, Brett
- Kochtopf, Bratpfanne
- Auflaufform

## Zutaten

- 250g Cannelloni
- 500ml passierte Tomaten
- 250g geriebener Käse zum Überbacken
- 50g Butter
- 4 gehäufte EL Mehl
- 1 l Milch
- Zwiebeln, Knoblauch
- Pfeffer, Salz, Muskat
- Oregano und Rosmarin

## Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in Würfel kleinschneiden und in der Pfanne an schmoren. Dann das vegetarische oder tierische Hack dazugeben und anbraten. Zunächst die passierten Tomaten, dann Oregano und Rosmarin zugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Bei niedriger Temperatur ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Béchamelsoße wird wie folgt hergestellt. Ca. 1-2 EL Butter im Topf erhitzen bis sie flüssig ist. Mehl löffelweise zugeben und untermischen bis ein trockener Teigklumpen entsteht. Dann unter ständigem Rühren langsam portionsweise die Milch zugeben. Temperatur so einstellen, dass der Teig die Milch gut aufnimmt und langsam immer dünnflüssiger wird ohne an zu brennen. Solange Milch zugeben, bis eine leicht cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

In die Auflaufform geben wir eine Schicht. Dann füllen wir die Cannelloni in dem wir sie durch die Pfanne schieben und dabei langsam mit der Tomaten-Hack-Masse füllen. Anschließend legen wir die gefüllten Cannelloni in die Form. Als letzte Schicht geben wir wieder Béchamelsoße dazu. Darauf streuen wir den geriebenen Käse.

Die Auflaufform wird bei 180°C für ca. 30-45 Minuten in den Ofen gestellt und gebacken bis der Käse braun wird.

Achtung: Im Ofen mit Umluft unter den Gitterrost mit der Auflaufform ein Blech einlegen, falls etwas überläuft ist nicht der ganze Ofen verklebt.

Dazu passen ein Salat und ein guter trockener Rotwein.

Guten Appetit!