

Rezept Cannelloni

Cannelloni sind italienische Röhrennudeln, die, meist mit Hackfleisch, gefüllt im Ofen überbacken werden.

Zutaten:

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 Dosen Tomatenstücke (alternativ 500 g frische Tomaten)
1 TL getr. Oregano
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
100 g gekochter Schinken
500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
100 g Parmesan
16 küchenfertige Cannelloni
Für die Bechamelsoße:
50 g Butter
25 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ l Milch
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen und beides fein hacken.

In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen, die Zwiebel mit dem Knoblauch darin anschwitzen, den Oregano zugeben, erneut anschwitzen.

Anschließend die Tomaten aus der Dose zugeben (die frischen Tomaten zuerst häuten, klein würfeln und dann zugeben).

Die Tomatensoße mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem

Deckel für 30 min köcheln lassen.

In dieser Zeit den Schinken in kleine Würfel schneiden und in dem restlichen, erhitzten Olivenöl anbraten, anschließend das Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten.

Sobald das Hack gut angebraten ist, kommt es in eine Schüssel zum Abkühlen.

Anschließend die Eier und die Hälfte des Parmesan unter das Gehackte mengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem weiteren Topf die Butter schmelzen und das Mehl darin für 2 bis 3 min hellgelb anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch langsam unter Rühren zugeben. Anschließend den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und die Bechamelsoße aufkochen lassen. Diese Soße nun ca. 5 min köcheln lassen, dabei immer mal wieder umrühren. Zum Schluss die Soße mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken.

Eine Auflaufform einfetten und den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze einstellen.

Die Cannelloni nun mit der Hack-Masse füllen, 8 Cannelloni nebeneinander in die Auflaufform legen, zuerst die Hälfte der Tomatensoße, danach die Hälfte der Bechamelsoße darauf gießen.

Anschließend die restlichen Cannelloni darüber schichten, mit der Tomatensoße und der Bechamelsoße übergießen.

Die Cannelloni nun, mit dem restlichen Parmesan bestreut, für ca. 30 min in den Ofen schieben.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)