

Rezept Canneloni mit Brokkoli-Hackfüllung

Canneloni sind ja an und für sich schon eine tolle Sache, aber dieser Version ist mal eine schöne Abwechslung und im Grunde noch einfacher herzustellen als das Original. Die Zubereitungszeit liegt bei ca. 60 Minuten.

Zutaten:

- 1 Packung Canneloni
- 200 g Gorgonzola
- 50 g geraspelter Käse
- 150 g Hackfleisch
- 1 Kopf Brokkoli
- 100 g gewürfelter Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 200 g Sahne
- Pfeffer
- Salz
- 1 TL Brühe
- 100 g Pinienkerne

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen auf 200 Grad. Dann als erstes die Füllung zubereiten. Dafür den Kopf Brokkoli in ganz feine Stücke, ja schon fast in Krümel hacken. Dann die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und beides mit dem gewürfelten Speck und etwas Öl (Besonders gut schmeckt es, wenn man beides in Butterschmalz anbrät!) anbraten und wieder abkühlen lassen. Dann das Gemisch mit dem Ei und dem Gehackten vermischen und einzeln in die Canneloni füllen und dann in eine feuerfeste Form legen.

Für die Soße den Teelöffel Brühe mit etwas Wasser (ungefähr 100 ml) in einem Kochtopf erhitzen und die Sahne hineinfüllen. Den Gorgonzola in Stücke schneiden und mit ca. 30 g Pinienkernen in den Kochtopf geben. Das Ganze dann 5 Minuten leicht köcheln lassen und nach Geschmack Pfeffer und Salz geben und über die Canneloni geben. Den geraspelten Käse und den Rest Pinienkerne gleichmäßig über die Canneloni streuen. Bei 200 Grad (am besten Ober- und Unterhitze) 50 Minuten in den Ofen. Fertig.

Zurück zu den Auflaufrezepten

Zurück zu den Nudelrezepten

Zurück zu den Fleischrezepten