

Italienische Rezepte

Cannelloni mit Hack Käse Füllung

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Italien, Pasta

500 g	Hackfleisch	Salz und Pfeffer
400 g	Frischkäse Kräuter	Muskatnuss
1	Dose/n Tomaten (à 400g)	Zucker
80 g	Tomatenmark	2 Eier
2	Zwiebeln	150 g Sauerrahm
2	Knoblauchzehen	20 Cannelloni-Röhren (ohne - Vorkochen)
1/2 Bund	Petersilie	100 g Geriebener Gouda
20 g	Butter	
375 ml	Fleischbrühe (Instant)	

1. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und ohne Stiele fein hacken. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und hacken. Die Butter in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Das Hackfleisch zufügen und unter Rühren krümelig braten. Dann das Tomatenmark einrühren.

2. Die Dosentomaten ohne Saft zufügen und mit dem Kochlöffel grob zerpfücken. Mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und einer Prise Zucker abschmecken, die Petersilie zufügen und alles bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten köcheln lassen.

3. Inzwischen die Eier verquirlen und mit der Hälfte des Frischkäse verrühren. Unter die Tomaten-Hack-Mischung rühren. Die Masse mit einem Löffel in die Cannelloni füllen und diese in eine gefettete Auflaufform setzen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

4. Die Brühe erhitzen und den restlichen Frischkäse unter Rühren darin auflösen. Den Topf vom Herd nehmen, den Sauerrahm einrühren und alles Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Sauce über die Cannelloni gießen und alles mit dem Käse bestreuen. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 30 - 35 Minuten backen.

Tipp: Diese Füllung kann auch für Lasagne verwendet werden, dann einfach abwechselnd mit Lasagneblättern in die Form schichten und zum Schluss die Sauce und den Käse darüber geben.