

Italienische Rezepte

Cannelloni TEIGROLLEN MIT FLEISCHFARCE IN TOMATEN

Anzahl: 6 -8 Personen

Gattung: Fleisch, Italien, Pasta, Primo

	PASTA	
3/8 kg Pasta-Teig		1 Essl. Salz
6 Liter Wasser (evtl. mehr)		
	FÜLLUNG	
2 Essl. Olivenöl	500 g	Mageres, zweimal - durchgedrehtes Ri - oder 1 Tasse - feingehacktes, übrig - gebliebenes - Rindfleisch
1/4 cup Feingehackte Zwiebeln		
1 Tl. feingehackter Knoblauch		
300 g Tiefgefrorener, passierter - Spinat - aufgetaut, völlig - abgetropft und ausged - (etwa 3/4 Tasse) - oder 375 g frischer - Spinat - gekocht, abgetropft, - ausgedrückt und - feingehackt	2 Hühnerlebern 5 Essl. Frisch geriebener Parmesan 2 Essl. Süße Sahne 2 Eier, leicht geschlagen 1/2 Teel. Oregano, zerkrümel Salz Frisch gemahlener schwarzer - Pfeffer	
2 Essl. Butter		
	BÉCHAMELSAUCE	
4 Essl. Butter	1 cup Süße Sahne	
4 Essl. Mehl	1 Teel. Salz	
1 cup Milch	1/8 Teel. Weißer Pfeffer	
	BELAG	
3 Tasse/n Tomatensauce	2 Essl. Butter, in kleinen Stücken	
4 Essl. Frisch geriebener Parmesan		

PASTA: Die Pasta wird auf einem mehlbestreuten Brett oder Tuch papierdünn ausgerollt und dann in 36 Vierecke, 5 mal 7 1/2 cm groß, geschnitten. In einem großen Suppentopf oder Kessel wird das Salzwasser bei großer Hitze zu sprudelndem Kochen gebracht. Die Pasta-Vierecke werden in das Wasser gegeben und vorsichtig mit einer Holzgabel oder einem Holzlöffel ein paar Augenblicke umgerührt, damit sie nicht aneinander oder am Topf festkleben. Dann muss das Wasser wieder aufkochen und die Pasta bei großer Hitze und unter gelegentlichem Umrühren 5 Minuten sieden, bzw. bis sie gar, aber nicht weich ist. Abtropfen, leicht abkühlen lassen und dann die Pasta-Vierecke nebeneinander zum Trocknen ausbreiten.

FÜLLUNG: Das Olivenöl in einer emaillierten oder aus rostfreiem Stahl bestehenden Stielpfanne von 20 bis 25 cm Durchmesser erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch hineintun und bei mäßiger Hitze und unter häufigem Umrühren 7 bis 8 Minuten braten, bis sie weich, aber nicht braun sind. Den Spinat hinein geben und unter dauerndem Rühren weitere 3 bis 4 Minuten kochen lassen. Wenn die ganze Flüssigkeit eingekocht ist und der Spinat sich leicht am Boden der Pfanne festsetzt, in eine Rührschüssel umfüllen. In der Pfanne 1 EL Butter zergehen lassen und das Rinderhack leicht bräunen, wobei man ununterbrochen rühren muss, um Klümpchen zu vermeiden. Zu der Spinat und Zwiebelmischung tun. 1 weiteren EL Butter in der Pfanne zergehen lassen und die Lebern unter häufigem Wenden 3 oder 4 Minuten braten, bis sie hellbraun sind.

dem Oregano zu der Mischung in der Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BECHAMELSAUCE FÜR CANNELLONI: In einem schweren, 2 bis 3 l fassenden Kochtopf und bei mäßiger Hitze die Butter zergehen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Mehl hinein rühren. Dann Milch und Sahne auf einmal hineingießen und dauernd mit dem Schneebesen schlagen, bis sich das Mehl teilweise aufgelöst hat. Den Topf wieder stark erhitzen und den Inhalt bei dauerndem Rühren mit dem Schneebesen kochen lassen. Wenn die Sauce aufkocht und glatt ist, die Hitze reduzieren. 2 bis 3 Minuten lang unter weiterem Rühren langsam kochen lassen, bzw. bis die Sauce dickflüssig ist. Von der Kochstelle nehmen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

FÜLLEN UND BACKEN DER CANNELLONI: Den Backofen auf 175° vorwärmen. Etwa 1 EL der Füllung auf das unterste Drittel jedes Pasta-Vierecks tun und diese zusammenrollen. Mit einer dünnen Schicht Tomatensauce die Böden von zwei 25 mal 35 cm großen feuerfesten flachen Formen bedecken und die cannelloni nebeneinander in die Tomatensauce legen. Die Bechamelsauce darüber gießen und mit einem Löffel die restliche Tomatensauce über das Ganze verteilen. 4 EL geriebenen Käse darüber streuen und mit 2 EL Butterflöckchen belegen. Die cannelloni auf dem mittleren Backrost 20 Minuten backen, bzw. bis der Käse geschmolzen ist und die Sauce brodelt. Die Backformen 30 Sekunden unter einen heißen Grill schieben, um die Kruste zu bräunen. Die cannelloni in der Backform anrichten. **ANMERKUNG:** Die Pasta kann gekocht, bis zu 2 Tagen im Kühlschrank aufgehoben werden. Sie lässt sich variieren, indem man die obige Reihenfolge umkehrt: die cannelloni auf die dünne Schicht Tomatensauce legen, mit der übrigen Tomatensauce bedecken und die Bechamelsauce darüber gießen. Mit Käse bestreuen, Butterflöckchen daraufgeben und backen.