Überbackene Cannelloni

Nudel-Gerichte » Cannelloni

Zutaten (4 Personen)

» 1 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1 Möhre(n)
» 3 EL Olivenöl
» 500g Hackfleisch
» Salz & Pfeffer
» 1 TL Instant-Gemüse-Brühe
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 2 TL Tomatenmark
» 2 Eigelb
» 250g Cannelloni
» 2 EL Butter/Margarine
» 1 EL Mehl
» 250ml Milch
» 80g ger. Parmesan
» 350g Dosentomaten
» 60g ger. Gruyère-Käse

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. Möhre waschen, schälen, fein würfeln. Zwiebel im Öl glasig dünsten. Knoblauch und Möhre kurz mitdünsten. Hack dazugeben und bei starker Hitze unter Rühren krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Brühe und Paprika würzen. Tomatenmark mit 100ml Wasser verrühren und zufügen. Die Füllung abkühlen lassen, Eigelbe untermengen. Die Masse in die Cannelloni füllen, die Nudelrollen in eine gefettete Auflaufform setzen. Ofen auf 180°C vorheizen.

2. Für die Soße 1EL Butter zerlassen, Mehl einrühren, anschwitzen, die Milch einrühren. 10min köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, Hälfte des Parmesans einrühren. Passierte Tomaten ebenfalls würzen, über den Cannelloni verteilen. Soße darübergießen, mit Käse bestreuen. Übrige Butter in Flöckchen daraufsetzen. Im Ofen ca. 30min überbacken. Nach Wunsch mit gekochtem Brokkoliröschen garnieren.

Nährwerte: 840kcal/E46g/F50g/KH49g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke