Cannelloni mit zweierlei Füllung

Zutaten (4 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 4El Olivenöl
» 350g Hackfleisch
» Salz & Pfeffer
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» 500g Dosentomaten
» 400g Blattspinat
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 1 Stiel Thymian
» 1 Stiel Rosmarin
» 16 Cannelloni
» 150g Crème fraîche
» 150g Gouda

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Zwiebeln schälen, würfeln
- Spinat evtl. klein schneiden, waschen
- Knoblauch fein hacken
- Rosmarin- und Thymianblättchen abzupfen
- Crème fraîche salzen und pfeffern
- Käse fein reiben

Hackmasse zubereiten:

- Hackfleisch in Öl anbraten
- Hälfte Zwiebeln zugeben
- mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
- Tomaten zufügen
- 5-10min köcheln lassen

Spinatmasse zubereiten:

- Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten
- Spinat zufügen, zusammenfallen lassen
- Rosmarin und Thymian zugeben
- mit Salz und Pfeffer würzen

Fertigstellung:

- Hälfte der Cannelloni mit Spinat füllen
- andere Hälfte mit Hackmasse füllen
- restliches Hackfleisch in eine Auflaufform geben
- Cannelloni einschichten
- Crème fraîche darauf verteilen
- Käse darüber streuen
- im Ofen bei 175°C 40-45min überbacken

Nährwerte: 580kcal/E38g/F43g/KH14g pro Portion

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