

Cannelloni (2 Personen)



Zutaten

10 fertige Cannelloni-Röllchen aus der Verpackung
400 g Rinderhackfleisch
4 EL Tomatenmark
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Mehl
200 ml Sahne
400 g Tomatenpüree vorbereitet oder aus der Dose
Butter
Olivenöl

Käse zum Überbacken:
Pizza-Käse (Tilsiter und Edamer)

Gewürze:
Basilikum
Oregano
Rosmarin
Thymian
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Tomatenpüree in einen Topf geben. Mehl und die Sahne hinzugeben und kurz aufkochen lassen. 2 EL Tomatenmark und ein Schuss Olivenöl mit unterrühren und mit den Gewürzen dezent abschmecken. Die Masse gut verrühren, beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und grob teilen. Die Teile mit einem Zerkleinerer klein hacken, jedoch nicht zu klein, damit kein Mus entsteht.

Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die zerkleinerte Masse mit dem Hackfleisch in die Pfanne geben und etwas anbraten. Hackfleisch in dieser Phase gut zerdrücken. 2 EL Tomatenmark mit dem Schneebesen unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Hackfleischmasse abkühlen lassen.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Zwei feuerfeste Formen mit Butter bestreichen, damit die Cannelloni nicht haften. Die Cannelloni mit der Hackfleischmasse füllen, am besten geht es mit den Fingern. Diese in die zwei Formen verteilen. Tomatenpüree darüber geben und am Schluss den Käse darüber streuen.

Die Formen in den mit 170 Grad vorgeheizten Backofen schieben und bei Umluft auf der mittleren Schiene 30 - 35 Minuten backen.