

Cannelloni al Forno mit Tomaten-Hackfleisch-Füllung

Vorbereitungszeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Gemischtes Hackfleisch: 500 gr
- Knoblauchzehen: 2
- Pfeffer: nach Belieben
- Salz: nach Belieben
- Zucker für ragout: 1 EL
- Zwiebel: 1
- Öl (Olivenöl): 1 EL

Béchamel-Sauce

- Butter: 30 gr
- Mehl: 15 gr
- Milch: 300 ml
- Schmand: 100 gr

Sauce

- Getrockneter Oregano: 1 TL
- Knoblauchzehe: 1
- Pfeffer: nach Geschmack
- Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken: 600 gr
- Salz: nach Geschmack
- Zucker: 1 TL
- Zwiebel: 1
- Öl (Olivenöl): 1 EL

Zu beenden

- Cannelloni: 250 gr
- Geriebener Mozzarella: 180/200 gr



Vorbereitung

Ragout

Für das Ragout werden die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein gehackt und in dem Öl glasig angedünstet.

Dann kommt das Hackfleisch dazu und wird angebraten, bis es durchgegart ist. Dann wird das Ganze mit denen **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken (400 gr)** vermergt und mit Salz und Pfeffer, sowie dem Zucker abgeschmeckt. Unter gelegentlichem Rühren und bei schwacher Hitze sollte das Ragout dann 15 Minuten köcheln.

Béchamelsauce

Für die Béchamelsoße wird die Butter zerlassen und das Mehl eingerührt. Das Mehl sollte ca. eine Minute bei mittlerer Hitze angeschwitzt werden, bevor das Ganze mit Milch abgelöscht und verrührt wird. Die Béchamelsoße sollte 2 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, anschließend wird sie mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und mit dem Schmand verrührt.

Tomatensauce

Für die Tomatensoße werden die Zwiebel und Knoblauchzehe fein gehackt und in Öl glasig angedünstet. Anschließend kommt das **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken dazu (600 gr)**, sowie Pfeffer Salz, Zucker und getrockneter Oregano und das Ganze wird einmal kurz aufgekocht.

Und dann können die Cannelloni auch schon gefüllt werden.

Tipp: Die Hackfleischmasse lässt sich mit einem Spritzbeutel wesentlich einfacher in die Cannelloni füllen. Zusätzlich kann sie auch noch mit etwas Speisestärke und Wasser abgebunden werden.

Die Tomatensoße wird in eine große Auflaufform gegeben und die gefüllten Cannelloni nebeneinander darauf verteilt. Diese werden mit der Béchamelsoße bedeckt. Zum Schluss kommt noch der Käse obendrauf und das Ganze kommt für 25-30 Minuten bei 160°C (Ober-/ und Unterhitze) in den vorgeheizten Ofen.

Direkt aus dem Ofen servieren. Dazu passt ein frischer Salat.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Tomaten in Stücken
400 gr

