Cannelloni mit Zucchini-Faschiertem

Mit dem tollen Rezept für Cannelloni mit Zucchini-Faschiertem kommt der Sommer in die eigenen vier Wände! Fruchtig und lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

450 g	Faschiertes (vom Rind)
16 Stk.	Cannelloni
4 EL	Öl
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Zucchini
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Thymian
30 g	Butter
40 g	Mehl
340 ml	Milch (kalte)
300 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Muskatnuss
80 g	Käse (geriebenen)

Zubereitung

1. Für Cannelloni mit Zucchini-Faschiertem zuerst die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zucchini ebenfalls putzen und grob reiben, den Käse mit einer Käsereibe fein reiben.

2. Zwei Drittel des Öls in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Faschierte hineingeben und mit der Gabel zerdrücken, nun alles krümelig anbraten. Den Rest des Öls dazu, Knoblauch und Zwiebeln hinzugeben und kurz mit anbraten. Zucchini, Tomatenmark und Thymian zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, weitere 5 Minuten braten und danach abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Für die Bechamelsauce in einem Topf Butter auslassen. Mehl einstreuen und kräftig miteinander verrühren. Nun die Gemüsebrühe einrühren. Wichtig ist kräftiges Rühren, damit keine Klumpen entstehen. Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und abschmecken.

4. Eine rechteckige Auflaufform mit Butter ausfetten. Die Cannelloni mit der Zucchini-Faschiertem Mischung füllen und nebeneinander in die feuerfeste Form legen. Über die gefüllten Nudeln die Bechamelsauce gießen und mit Käse bestreuen. Das Ganze nun in den Backofen auf mittlerer Schiene circa 35 – 40 Minuten backen. Der Käse muss zerlaufen sein und eine leichte bräunliche Schicht darf sich oben bilden.

Tipp

Zu den Cannelloni mit Zucchini-Faschiertem schmeckt frischer Salat der Saison besonders gut. Aber auch ein frischer Tomatensalat rundet das leckere Gericht auf gekonnte Art und Weise ab.