

Cannelloni mit Fleisch-Ricotta-Füllung

Das mediterrane Rezept für Cannelloni mit Fleisch-Ricotta-Füllung mit detaillierter Anleitung findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für die Tomatensauce

1 Stk.	Zwiebel (kleine)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Dose	Tomaten (400 g)
2 EL	Olivenöl
1 EL	Basilikum frisch (gehackt)
1 Prise	Zucker

für die Füllung

1 Packung	Cannelloni
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
200 g	Faschiertes
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Eidotter
200 g	Ricotta
1 Prise	Muskatnuss
100 g	Parmesan (gerieben)
150 g	Crème fraîche
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Cannelloni mit Fleisch-Ricotta-Füllung** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Die Tomaten mit Saft zugeben und zirka 25-30 Minuten köcheln lassen. Je nach Konsistenz etwas Wasser hinzugießen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, abschließend gehacktes Basilikum zugeben. Die Tomatensauce in eine Auflaufform füllen.
2. Für die Füllung die klein zerhackte Zwiebel in Olivenöl andünsten, das Faschierte hinzugeben und einige Minuten anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen, von der Hitze nehmen und abkühlen lassen. Jetzt das Fleisch mit Eidotter, Ricotta, Parmesan und Muskatnuss vermengen. Die Cannelloni mit der Füllung füllen und die Rollen auf die Tomatensauce schichten.
3. Crème fraîche mit Parmesan vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Cannelloni mit Fleisch-Ricotta-Füllung verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze zirka 20 Minuten backen.

Tipp

Zu den Cannelloni mit Fleisch-Ricotta-Füllung einen grünen Blattsalat reichen.