Cannelloni

Ein beliebtes Gericht aus der Mittelmeer-Küche sind leckere Cannelloni. Bei diesem Rezept werden die Nudeln mit würziger Ragoutsauce gefüllt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

16 Stk.	Cannelloni
500 ml	Milch
30 g	Mehl
30 g	Butter
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	Salz
100 g	Parmesan (gerieben)
	Butterflocken

Ragoutsauce

300 g	Faschiertes
1 Stk.	Zwiebel
50 g	Karotten
50 g	Sellerieknollen
0.5 Dosen	(geschält)
50 ml	Rotwein
2 EL	Olivenöl
0.5 TL	Oregano

1 Stk.	Lorbeerblatt
2 Zweige	Thymianblätter (gehackt)
1 EL	Tomatenmark

Zubereitung

1. Die Zubereitung der Cannelloni mit der Herstellung der Béchamelsauce beginnen. Dazu die Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Mehl verrühren und anschwitzen lassen. Unter ständigem Rühren die Milch dazugießen.

2. Mit Salz und Muskatnuss würzen und einige Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben. Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und sehr fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Karotten und Sellerie darin anschwitzen.

3. Faschiertes dazugeben und mit einem Holzkochlöffel zerteilen. Krümelig braten. Mit Rotwein ablöschen und umrühren, bis sich der Bratensatz löst. Tomatenmark unterrühren. Tomaten abgießen (den Saft dabei auffangen und beiseite stellen) und zerdrücken.

4. Knoblauch schälen und mit dem Thymian fein hacken. Die Sauce mit Oregano, Lorbeerblätter, Thymian und Knoblauch würzen und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren.

5. Bei Bedarf etwas Tomatensaft unterrühren, damit die Sauce nicht anbrennt. Nach der Garzeit den überschüssigen Saft abgießen und auffangen.

6. Die Hälfte der abgegossenen Ragoutsauce in eine Auflaufform füllen. Die Cannelloni - je nach Packungsanleitung - in einem Topf mit reichlich Salzwasser vorkochen und mit der Fleisch-Sauce füllen.

7. Die gefüllten Cannelloni in die Auflaufform legen und mit der Béchamelsauce übergießen. Die restliche Ragoutsauce darüber gießen und mit Parmesan bestreuen.

8. Butterflöckchen auf die Cannelloni setzen und im Backofen ca. 20-30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und dann servieren.

Tipp

Zu den Cannelloni schmeckt frischer grüner Salat und ein einfacher roter Tischwein.