

Cannelloni

ZUBEREITUNG

Zwiebeln in Würfeln schneiden und in etwas Öl anbräunen. Faschiertes dazugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Abkühlen lassen, dann das Ei und die Semmelbrösel zufügen und alles vermengen. Die Cannelloni mit der Masse füllen und in eine gebutterte Form legen. Für die Sauce die Butter schmelzen und das Mehl anschwitzen. Unter Rühren Milch, Suppe und Muskatnuss zugeben. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackten Dosentomaten zufügen und kurz aufkochen lassen. Die Cannelloni mit der Sauce völlig bedecken und mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 25-30 Minuten backen.



ZUTATEN

15-17 Cannelloni

500 g Faschiertes vom Rind

2 Zwiebeln

1 Ei

2 EL Semmelbrösel

50 g Butter

50 g Mehl

250 ml Milch

250 ml Gemüsesuppe

5 EL Tomatenmark

1 Dose geschälte Tomaten

Salz

Pfeffer

Basilikum

Oregano

Parmesan

etwas Muskatnuss
gerieben