

Cannelloni mit Hackfleischfüllung, Béchamel- u. Tomatensauce



Zutaten

Für 4 Personen

250 g Barilla Cannelloni Emiliani

Bolognese-Sauce

2 EL Olivenöl*
1 kl. Zwiebel, gewürfelt
1 Stangensellerie, ohne das Grün, gehackt
1 Rüebli, gerüstet, gehackt
500 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)
100 ml Rotwein
2 EL Tomatenpüree
750 g Tomatensauce aus der Flasche
3 Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. In einem grossen Topf die gehackte Zwiebel, Stangensellerie und Rüebli bei hoher Hitze im Öl andämpfen, danach das Hackfleisch mitgeben, kurz stehen lassen und dann anbraten.
2. Sobald das Fleisch durchgebraten ist, den Wein dazugliessen, vollständig einkochen.
3. Die Hitze reduzieren, Tomatensauce und Tomatenpüree begeben, aufkochen. Danach die Lorbeerblätter dazugeben und würzen.
4. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden köcheln (Je länger desto besser, das ist das Geheimnis der italienischen Küche).
5. Falls die Tomatensauce während dem köcheln Flüssigkeit braucht, einfach mit Wasser nachhelfen.

Béchamelsauce

Zutaten

250 ml Milch
30 g Butter
1 EL Mehl
1 Prise Salz

1. Für die Béchamelsauce wird zuerst eine Einbrenn (=Mehlschwitze) gemacht. Dazu das Mehl in einem Topf mit der Butter bei leichter Hitze anschwitzen lassen, ohne Farbe zu nehmen.
2. Nun die Milch mit Schneebesen in die Einbrenn nach und nach einrühren und unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten kochen lassen.
3. Die Sauce mit Salz, nach Belieben, abschmecken.

Tipps

- Ich persönlich giesse die Milch in einem Topf und mit einem Schneebesen gebe ich unter ständigem Rühren das Mehl und die Prise Salz dazu, danach nehme ich einen breiten Holzlöffel, gebe die Butter dazu und rühre ständig bis die Flüssigkeit Blasen wirft und eingedickt ist.
- Pfeffer und Muskat sind hier optional.
- Die Sauce sollte hierfür nicht zu dick sein.

Füllung

Zutaten

Hackfleisch von der Bolognese-Sauce, abgetropft
1 Ei, gekocht und gewürfelt
150 g Schinkenwürfeli
150 g Mozzarella Reibkäse
Parmigiano Reggiano, gerieben

Zubereitung

1. Das abgetropfte Hackfleisch in eine grosse Schüssel legen und mit allen Zutaten gut mischen, wenn nötig mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellung

1. Eine grosse Auflaufform nehmen, diese mit wenig der übriggebliebenen Tomatensauce streichen und ein bisschen Parmesan darüber streuen.
2. Die Cannelloni aus der Schachtel nehmen, mit der Masse grosszügig füllen und in die vorbereitete Auflaufform legen.
3. Die Béchamelsauce über die Cannelloni verteilen.



4. Restliche Tomatensauce darauf verteilen.
5. Mit Parmesan bestreuen.
6. Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen, die Garzeit hängt von Ihrem Ofen ab.

Tipp

- Sollte die Oberfläche beim Backen zu dunkel werden, einfach mit Backpapier oder Alufolie abdecken.

****www.oliofonte.jimdo.com***

