



BIO-EICHWALDHOF - Hackfleisch-Cannelloni

Zutaten für 4 Personen

- 600g Hackfleisch
 - 3 Zwiebeln
 - 3 Knoblauchzehen
 - 1 Sellerie
 - 2 Karotten (ca. 50g)
 - Ca. 50g Sellerie
 - 4 reife Tomaten
 - 1 El Tomatenpurée
 - Cannelloni-Röhren (ca. 5 pro Person)
 - Reibkäse ca. 60g
 - Olivenöl
 - 1dl Rotwein
 - 2.5dl Rahm
 - Salz, Pfeffer, Paprika
 - Basilikum
 - Frische Kräuter
- Tipp: Zum Befüllen einen Dressiersack verwenden*

Zubereitung Füllung

1. 2 Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe fein hacken
2. Sellerie und Karotten schälen und durch die Bircherraffel reiben
3. In Bratpfanne etwas Olivenöl geben, alles Gemüse hinzufügen und andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen
4. Kräuter fein hacken
5. Hackfleisch in Schüssel geben, Kräuter dazu geben
6. Angedünstetes Gemüse in Schüssel geben und alles sehr gut vermengen
7. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken

Zubereitung Sauce

1. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe hacken
2. Den Strunk der Tomaten entfernen und danach würfeln
3. In Bratpfanne etwas Öl geben und Zwiebel und Knoblauch scharf andünsten
4. Tomaten begeben und mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen
5. Frischer Basilikum begeben, alles 2-3 Minuten auf hoher Stufe dünsten, Tomatenpurée begeben und mitdünsten
6. Die Tomaten sollten nun langsam zerfallen, danach mit Rotwein ablöschen und ca. 2-3 Minuten einkochen lassen
7. Rahm begeben und zu einer sämigen Sauce einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken





BIO-EICHWALDHOF - Hackfleisch-Cannelloni

Zusammensetzen

1. Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze (oder Umluft) vorheizen
2. Gratinform mit wenig Olivenöl ausstreichen
3. Ein wenig Tomatensauce auf dem Boden der Form verteilen
4. Cannelloni mit Dressiersack füllen und in die Form legen
5. Mit der restlichen Sauce übergiessen
6. Mit Reibkäse bestreuen und in den Ofen schieben
7. Ca. 30-40 Minuten backen lassen
8. Mit einem Spitzmesser in Cannelloni stechen und kontrollieren, ob der Garpunkt erreicht ist (wenn nicht: mehr Zeit geben)
9. Gratinform aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten stehen lassen

Nun servieren und geniessen 😊

