

Cannelloni Rosanella

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " });
```

Der typisch, italienische Klassiker, extrem einfach und schnell gemacht, ideal für den Single Haushalt.

Zutaten

- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 50 g Semmelbrösel
- 8 Stück Cannelloni zum füllen aus dem Supermarkt
- Etwas frischen Oregano und frischen Thymian, gewaschen, gezupft und gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 150 g passierte Tomaten aus dem Supermarkt
- 1 Becher Sahne
- 1 TL Instant Geflügelbrühe
- 100 g frisch geriebenen Edamer, Pecorino, Parmesan, Bergkäse oder alten Gouda
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer und gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Das Hackfleisch würzen, die gehackten Kräuter und den Knoblauch dazu geben und mit dem Semmelbröseln verkneten.

Schritt3

Kleine, den Rohrnudeln angepasste Kugeln formen und die Caneloni von beiden Seiten füllen, etwas nachstopfen.

Schritt4

Eine ausgebutterte Auflaufform mit den passierten Tomaten ausgießen und die Caneloni hinein setzen, mit den passierten Tomaten bestreichen.

Schritt5

Die Soße:

Schritt6

Die Sahne mit der Instant Brühe etwas erhitzen, dann löst sich die Brühe besser auf.

Schritt7

Über den Caneloni verteilen. frisch geriebenen oder dünn gehobelten Käse darüber geben und für 45 - 50 min. in den auf 175 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Auflaufform rustikal und heiß, direkt aus dem Backofen zu Tisch geben und einem frischen, bunten Blattsalat ergänzend dazu reichen.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** preiswert, typisch italienisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cannelloni-rosanella/>