



# 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/>