



# Hack Fleisch-Cannelloni

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der Pasta Klassiker für die ganze Familie

## Zutaten

- 16 Cannelloni Röllchen aus dem Supermarkt
- 400 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, nach eigenem Geschmack
- 150 g Möhren, geputzt, fein gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL frischer, gehackter Oregano
- 2 El gehackte Petersilie
- 3 Tomaten in Scheiben
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 g geriebener Edamer oder Gouda

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Cannelloni in kochendem Salzwasser 10 min. vor garen, blanchieren. Kurz kalt abschrecken und auslegen.

### Schritt2

Das Hackfleisch, scharf in heißen Öl, in 2 Partien "krümelig" anbraten, salzen, pfeffern.

### Schritt3

Die Zwiebel - und Möhrenwürfel dazu geben und etwas mit dem Tomatenmark glacieren, vom Feuer nehmen.

#### **Schritt4**

Mit Oregano, der Petersilie und der Hälfte des geriebenen Käses verrühren.

#### **Schritt5**

Die Cannelloni füllen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen, mit etwas Butter bestreichen.

#### **Schritt6**

Mit den Tomatenscheiben belegen und den restlichen Käse darüber verteilen.

#### **Schritt7**

Für ca. 15 min. in den auf 175 ° C vorgeheizten Backofen schieben, (2. Schiene von oben) überbacken.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, dazu einen frischen Salat nach der Saison reichen.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** hackfleisch

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