



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/>