



Tomaten-Cannelloni

ZUTATEN:

8-12 Cannelloni-Röhren
aus der Packung

3 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

500 g gemischtes Hackfleisch

1 EL Tomatenmark

1/8 l Rotwein

frisch gem. Pfeffer

1 TL Oregano

1 TL Thymian

1 Bund Petersilie

1 große Dose
geschälte Tomaten

1/8 l Sahne

Salz

frisch gem. schwarzer Pfeffer

1 TL Oregano

Butter für die Form

100 g Parmesan

ZUBEREITUNG:

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudelrollen vorsichtig einlegen – sie sollen sich nicht zu stark berühren, evtl. in zwei Partien kochen – und 5 Min. vorgaren. Herausheben, kalt abschrecken und auf Küchenhandtüchern abkühlen lassen.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren so lange braten, bis es grau ist und krümelig zerfällt. Das Tomatenmark einrühren, den Rotwein zugießen, salzen, pfeffern, Oregano und Thymian zufügen. 20 Min. köcheln lassen. Zuletzt die feingeschnittene Petersilie einrühren. Inzwischen die Tomaten mit ihrem Saft im Mixer pürieren. Die Sahne unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Eine flache Auflaufform dick mit Butter austreichen. Die Hackfleischmasse in die Nudelrollen füllen und nebeneinander in die Form legen.

Die Soße gleichmäßig über die Rollen verteilen und dick mit dem Käse bestreuen.

Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 15 Min. überbacken.