

Cannelloni - Klassisch

Zutaten für: 4 Portionen

1	groß.	Zwiebel
2		Knoblauchzehen
250	Gramm	Rinderhackfleisch
		Salz
		Pfeffer
1/2	Teel.	Getrockneter Oregano
1/2	Teel.	Getrockneter Salbei
3	Teel.	Tomatenmark
400	Gramm	Geschaelte Tomaten (frisch O. aus der Dose)
250	Gramm	Canneloni
150	Gramm	Geriebener Parmesankaese
3	Essl.	Saure Sahne
50	Gramm	Butter

Anleitung:

Die Zwiebeln und den Knobi sehr feinhacken; mit dem Hackfleisch einige Min. im Oel anbraten. Die Mischung vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer, Den Kraeutern und dem Tomatenmark wuerzen und abkuehlen lassen. Den Backofen auf 200GradC vorheizen. Die Tomaten zerdruecken, mit dem Saft erhitzen und im geoeffneten Topf Etwas Fluessigkeit verdampfen lassen. Die Canneloni wenn noetig in Salzwasser vorgaren. Die Haelfte vom Parmesan mit der sauren Sahne unter das Fleisch ruehren Und die Masse in die Nudelrollen fuellen. 1 Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Canneloni Hineinschichten. Die Tomatensauce daruebergiessen, mit restlichem Kaese Und mit Butterfloekchen bestreuen. Die Canneloni auf der mittleren Schiene 45 Minuten backen.