

Cannelloni (Mit Fleischfüllung)

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DIE FLEISCHSAUCE: (L)

3	Essl.	Olivenöl
1	Stück	Fein gehackte Zwiebel
2	Stücke	Zerdrückte Knoblauchzehen (L)
120	Gramm	Fein geschnittenen Speck
60	Gramm	Champignons, fein geschnitten
1/4	Teel.	Getrocknetes Basilikum
220	Gramm	Schweinehackfleisch (L)
220	Gramm	Kalbshackfleisch (L)
1	Essl.	Fein gehackte Petersilie
200	Gramm	Tomaten aus der Dose, zerkleinert
250	ml	Gute Rinderbrühe (L)
3	Essl.	Paniermehl
1	Stück	Ei

FÜR DIE TOMATENSAUCE: (L)

2	Essl.	Olivenöl
1	Stück	Kleine Zwiebel, fein gehackt
2	Stücke	Knoblauchzehen, zerdrückt
800	Gramm	Passierte Tomaten aus der Dose
1	Teel.	Gehacktes Basilikum
10		Platten frische, ca. 17 x 12 cm große Lasagne (die Faserung sollte breit, nicht längs Verlaufen, sonst Bricht die Pasta beim Aufrollen) (L)
4	Stücke	Große Scheiben Prosciutto, halbiert (L)
60	Gramm	Geriebenen Fontina (L)
200	ml	Crème double oder Sahne
60	Gramm	Frisch geriebenen Parmesan

Anleitung:

Für die Fleischsauce (RAGÙ) in einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Speck auf mittlerer Stufe 6 Minuten braten, bis die Zwiebel weich und goldbraun ist, dann Champignons und Basilikum einrühren, Fleisch zugeben. Unter häufigem Rühren braten, bis es seine Farbe verändert; eventuelle Klumpen zerkleinern, kräftig würzen. Petersilie, Tomaten und Brühe unterrühren. Die Pfanne halb abdecken und 1 Stunde köcheln, dabei den Deckel abnehmen und in weiteren 30 Minuten die Flüssigkeit einköcheln. Etwas abkühlen lassen, dann Paniermehl und Ei unterrühren.

Für die Tomatensauce in einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch 6 Minuten glasig dünsten, Tomaten und Basilikum einrühren. 250 ml Wasser zugießen, kräftig würzen und etwa 30 Minuten köcheln, bis die Sauce stark eingedickt ist.

Die Lasagne portionsweise in einem großen Topf mit Salzwasser al dente kochen, mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken, dann die Platten nebeneinander auf ein Geschirrtuch legen, einmal wenden, um jede Seite trocken zu tupfen. Eingerissene Ränder glatt abschneiden.

Den Ofen auf 190°C vorheizen. Eine flache Auflaufform (ca. 30 x 18 cm) einfetten und die heiße Tomatensauce auf dem Boden verteilen, Teigblatt darüber geben und auf jedes Teigblatt eine halbe Scheibe Prosciutto legen, geriebenen Fontina darüber streuen. An einem Ende

Cannelloni (Mit Fleischfüllung)

(Fortsetzung)

der Teigplatte je ein Achtel der Fleischfüllung verteilen. Von dieser Kante beginnend die Pasta fest um die Füllung aufrollen. Dann mit der Naht nach unten nebeneinander in die Form legen. Crème Double (oder Sahne) und Parmesan mit einem Schneebesen verquirlen und kräftig würzen, mit einem Löffel auf den Cannelloni verteilen, sodass sie bedeckt sind.

In etwa 20 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.