

Kanellonia - Teigröllchen mit Hackfleischfüllung

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Gefüllt, Land, Griechenland

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN TEIG

6	Eier,
1/2	Ltr. Milch,
	Salz,
1	Moccatässchen Olivenöl,
	Mehl nach Bedarf,
	Olivenöl zum Backen

FÜR DIE FÜLLUNG

1	groß.	Zwiebel,
3		Knoblauchzehen,
500	Gramm	Rinderhack,
		Butter zum Dünsten und für
		Die Form,
		Schwarzer Pfeffer,
		Zimt,
		Muskat,
		Oregano,
200	Gramm	Passierte Tomaten, etwa
		(ersatzweise Tomatenmark),
		Eventuell etwas Hühnerbrühe,
		Geriebener Kefalotiri oder
		Parmesan,
		Butterflöckchen

Anleitung:

Fuer den Teig die Eier mit dem Schneebeesen schlagen, Milch, etwas Salz und das Oel dazugeben und nach und nach so viel Mehl, dass ein dickfluessiger Teig entsteht. Kleine, duenne Pfannkuchen daraus backen und dann beiseite stellen.

Fuer die Fuellung die Zwiebel und den Knoblauch schaelen, klein hacken, mit dem Hackfleisch in Butter anduensten und mit den Gewuerzen abschmecken. Die passierten Tomaten hinzufuegen (ersatzweise Tomatenmark mit Wasser oder Huehnerbruehe verduennen) und die Masse etwas einkochen lassen. Abschliessend den Kaese dazugeben.

Auf jeden Pfannkuchen so viel Fuellung geben, dass sich der Pfannkuchen noch gut zusammenrollen laesst. Diese Teigrollen in ein gebuttertes Tapsi oder eine Auflaufform sehr eng nebeneinander legen, damit sie sich nicht oeffnen koennen und mit Butterfloeckchen bestreuen. Eventuell uebrige Fuellung ueber die Kanellonia geben und das Ganze 30 Minuten bei mittlerer Hitze im Backofen ueberbacken.