

Cannelloni-Auflauf mit Hackfleisch

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

500 g Rinderhack
 2 Stangen Sellerie
 3 Karotten
 2-3 mittelgroße Zwiebeln
 4-5 Knoblauchzehen
 600 g Tomatenpassata
 2 Esslöffel Tomatenmark
 1/2 Esslöffel Chiliflocken
 500 ml Rotwein oder Gemüsefond
 Salz, Pfeffer
 getrocknete italienische Kräuter: Basilikum, Oregano, Rosmarin, Thymian, Salbei, Majoran
 500 g Cannelloni
 100 g Creme Fraîche
 100 g Frischkäse
 100 g Sahne
 Spritzer Zitronensaft
 200 g geriebener Parmesan
 200 g Gratinkäse
 Öl zum Braten

Besonderes Zubehör

Gusseisen Auflaufform

Dieser Cannelloni-Auflauf mit Hackfleisch ist genau das richtige, wenn der Magen knurrt und der Bauch nach seelenschmeichelndem **Comfort Food** verlangt. In der Gusseisen Auflaufform geht dieses Gericht besonders **einfach** und **schnell**: du kannst Hackfleisch und Gemüse **direkt in der Form** anbraten, alles zu einer köstlichen Tomatensauce **ablöschen** und die gefüllten Cannelloni dann im Ofen goldgelb mit Käse **überbacken**. Da hat der Hunger gar keine Zeit, dir die Laune zu trüben!

- 1 -

Sellerie, Karotte, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.

- 2 -

Gusseisen Auflaufform oder tiefe Pfanne mit etwas Öl über mittelhoher Hitze aufheizen. Hackfleisch scharf anbraten, dann salzen und pfeffern. Aus der Form oder Pfanne holen und in einer großen Schüssel beiseitestellen.

- 3 -

Gemüse in der Form oder Pfanne über mittlerer Hitze anschwitzen, bis es leicht gebräunt ist. Ebenfalls aus Form oder Pfanne holen und zum gebratenen Hackfleisch in die Schüssel geben.

- 4 -

Gegebenenfalls nochmal Öl in Auflaufform oder Pfanne geben, Chiliflocken und Tomatenmark 1 Minute anschwitzen. Mit 300 ml Rotwein ablöschen und den entstandenen Bratenfond vom Boden kratzen.

- 5 -

Tomatenpassata hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken. 10 Minuten köcheln

Cannelloni-Auflauf mit Hackfleisch

lassen, dann den Herd ausschalten

- 6 -

Mit einer Kelle etwa 1/3 der Sauce abschöpfen und zu Hackfleisch und Gemüse geben, ein weiteres Drittel in einer Schüssel beiseitestellen. Letztes Drittel von der Pfanne in eine Auflaufform geben oder in der Gusseisen Auflaufform lassen.

- 7 -

Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Creme Fraîche mit Frischkäse und Sahne vermischen. 100 g geriebenen Parmesan einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

- 8 -

Cannelloni mit einem Teelöffel mit der Mischung aus Fleisch, Gemüse und Sauce füllen und eine Lage in die Auflaufform auf das Saucenbett legen. Die Hälfte der Creme-Fraîche-Mischung auf den Cannelloni verstreichen und mit etwas Gratinkäse bestreuen. Etwas Tomatensauce auf der Schicht verteilen.

- 9 -

Zweite Lage gefüllte Cannelloni in die Form legen, mit der restlichen Creme-Fraîche Mischung bestreichen und die übrige Tomatensauce darüber verteilen. Dann mit restlichem Parmesan und Gratinkäse bestreuen.

- 10 -

Mit übrigen 200 ml Rotwein oder Gemüsefond am Rand entlang aufgießen und 30-40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Cannelloni weich aber bissfest sind und der Käse goldgelb gebräunt ist. Heiß servieren und genießen.