

Hackfleisch Rezepte

Canneloni Mit Hackfleischfüllung Auf Kirschtomatenragout

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Canneloni, Fleisch, Gemüse, Hack, Hauptspeise, Teigwaren

Canneloni mit Füllung:

250 g Hackfleisch, gemischt	1 Essl. Petersilie, fein gehackt
50 g Fetakäse, gewürfelt	1 geh. TL Senf, mittelscharf
2 Knoblauchzehen, fein gehackt	Salz, Pfeffer
1 Schalotte, fein gewürfelt	16 Cannelonirollen, mehrfarbig
1 Ei	

Kirschtomatenragout:

2 Schalotten, fein gewürfelt	- halbiert
1 Knoblauchzehe, fein gehackt	Salz, Pfeffer
3 Essl. Olivenöl	Zucker
1 Essl. Tomatenmark	1 Essl. Thymianblättchen
32 Kirschtomaten, mit Haut,	50 g Parmesan, frisch gehobelt

Das Hackfleisch und die anderen Zutaten miteinander gut vermengen und kräftig abschmecken.

Die Cannelonirollen in kochendes Salzwasser geben, den Topf vom Herd nehmen und 4 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, kalt abschrecken und dann mit der Hackfleischmasse füllen.

Kirschtomatenragout:

Schalotten und Knoblauch in heißem Olivenöl anschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren, Kirschtomaten zugeben und alles ca. 8-10 Minuten dünsten lassen. Mit den Gewürzen und Thymian abschmecken.

Das Kirschtomatenragout in eine Auflaufform geben. Die gefüllten Canneloni darauf setzen, mit dem Parmesan belegen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen.