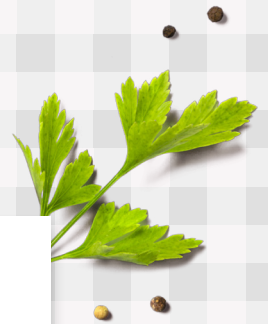




CANNELLONI MIT KÄSESAUCE



 4 Portionen  1:30 Std.

Zubereitung

1. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden. Die Möhre und die Sellerieknolle putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Das Basilikum waschen, die Blätter von den Stielen zupfen und klein schneiden.
2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, das Rinderhackfleisch zufügen und unter Rühren anbraten. Den Schinken in Würfel schneiden, mit dem Gemüse zum Hackfleisch geben und etwa 10 Minuten garen. Das Basilikum, den Rotwein und 1/4 l Wasser zufügen und alles zum Kochen bringen. Einen Suppenwürfel und das Tomatenmark darin auflösen und zugedeckt ca. 15 Minuten garen.
3. Das Mehl mit etwa 6 EL Milch glatt rühren. Die restliche Milch mit etwas Wasser in einem Topf erhitzen, die Mehlmischung unter Rühren zugeben, aufkochen und den Bönsel Kochkäse und den übrigen Suppenwürfel darin auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abschmecken.
4. Die Cannelloni mit der Hackfleischsoße füllen und in eine Auflaufform legen. Mit der hellen Soße begießen und mit Alufolie abdecken. Im auf 220°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen, die Alufolie entfernen und noch weitere 10 Minuten offen überbacken.

TIPP: Zum Einfüllen der Hackfleischsoße einen Einwegspritzbeutel mit großer Lochtülle verwenden.

Guten Appetit!

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Möhre
- 1 Stück (100 g) Sellerieknolle
- 2 Fleischtomaten
- 1 Bund Basilikum
- 300 g mageres Rinderhackfleisch
- 150 g gekochter Schinken ohne Fettrand
- 1/8 l Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Würfel klare Fleischsuppe
- 2 EL Mehl
- 400 ml Milch (1,5 % Fett)
- 200 g Bönsel Kochkäse der Cremige mit Kümmel**
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 250 g Cannelloni

