

Cannelloni mit Tomatenragout

Rezept für 4 Personen



Ein Rezept von:
Christian Riedmayer

Kupsch-Märkte Riedmayer, Würzburg



Zutatenliste für das Tomatenragout

3 Tomaten | ½ Zucchini | 1 EL Olivenöl | 1 ungeschälte Knoblauchzehe | 2 EL Tomatenmark | 400g passierte Tomaten | 200 ml Geflügelbrühe | getrockneter Oregano | Salz | Cayennepfeffer

Zubereitung des Tomatenragouts

1 Für das Tomatenragout die Tomaten über Kreuz einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen (oder in kochendes Wasser eintauchen). Kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

2 In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel mit dem ungeschälten Knoblauch glasig dünsten. Die Zucchiniwürfel dazugeben und mit dünsten. Das Tomatenmark unterrühren, die passierten Tomaten mit samt dem Saft und die Brühe hinzufügen und das Ganze knapp unter dem Siedepunkt etwa 5 Minuten ziehen lassen.

3 Die Tomatenwürfel und den Oregano dazugeben, die Knoblauchzehe entfernen. Das Tomatenragout mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Eventuell mit Olivenöl abschmecken.

Zutatenliste für die Cannelloni

70 g Toastbrot | 70 ml Milch | 1 kleine Zwiebel | 1 EL Butter | 450 g Hackfleisch (Rind, gemischt oder Lamm) | 2 Eier | 2 TL

scharfer Senf | 1 TL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale | 1 TL abgeriebene, unbehandelte Orangenschale | Salz | Pfeffer | getrockneter Oregano | Cayennepfeffer | ½ gehackte Knoblauchzehe | 16 Cannelloni | Öl für die Form | 100g Bergkäse oder anderer gut schmelzender Käse | 3 EL geriebener Parmesan oder Pecorino | 5 EL Sahne

Zubereitung der Cannelloni

1 Für die Cannelloni den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Brotwürfel in einer Schüssel in der Milch einweichen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der zerlassenen Butter glasig dünsten. Die Zwiebelwürfel zum eingeweichten Brot geben. Das Hackfleisch, die Eier, den Senf, die Zitruschalen hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, etwas Oregano, Cayennepfeffer und dem Knoblauch kräftig durchmischen.

2 Die Füllmasse in einen Spritzbeutel geben und die Cannelloni damit füllen. Eine ofen-feste Form mit Öl einfetten und die Cannelloni hineinsetzen. Das Tomatenragout darüber verteilen. Die Form mit Alufolie verschließen und die Cannelloni im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten (lt. Verpackung der Cannelloni kann die Zeit variieren) garen.

3 Währenddessen den Käse reiben und mit dem Parmesan und der Sahne mischen. Nach dem Ende der Garzeit die Alufolie entfernen und die Käse-Sahne-Mischung darüber geben. Im Backofengrill die Cannelloni 3-4 Minuten goldbraun überbacken.

Guten Appetit.



TV touring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tv.touring.de/mediathek