Cannelloni mit Ricotta-Tomaten-Füllung

Leckere Cannelloni auf einem Bett aus Bolognese und mit würzigem Käse überbacken

Leicht 3 Portionen 70 min.



Yvonnes Lieblingspasta sind Cannelloni. Lecker gefüllt, auf einem Bett aus Tomatensauce und mit würzigem Käse überbacken. Einfach ein Genuss! Und das Beste: Die rohen Cannelloni müssen nicht vorgekocht werden, sondern werden in der mit der Bolognese gefüllten Auflaufform schön al dente.

Cannelloni mit Ricotta-Tomaten-Füllung von Yvonne – ein Lieblingsrezept aus der ORO di Parma Community.

Zutaten

6-8 Knoblauchzehen

1 handgroße Zwiebel

ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

2 Dosen ORO di Parma Tomaten stückig

ca. 10 Cannelloni

500 g Rinderhackfleisch

Italienische Kräuter (Oregano, Thymian, Estragon)

Geriebener Käse

Ca. 250 g Ricotta

etwas Olivenöl

Schritt 1: Die Füllung

Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Als Nächstes etwas Öl erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Hackfleisch dazugeben und anbraten. ORO di Parma Tomatenmark untermischen und mit köcheln lassen. Anschließend ORO di Parma stückige Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Mit Oregano, Thymian und Estragon abschmecken – mmmhhh riecht das lecker!

Schritt 2: Das Befüllen

Als Nächstes den Boden der Auflaufform mit etwas Soße bedecken. Mit einem kleinen Löffel die Cannelloni mit Soße füllen und nebeneinander in die Form legen. Die Pasta anschließend vollständig mit Ricotta bedecken und großzügig mit dem geriebenen Käse bestreuen. Das Gericht nun bei 180 °C ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte