

Cannelloni



Sehr leckere Pasta

Ich habe wieder einmal Cannelloni zubereitet. Mit Lasagneplatten. Die Zubereitung ist wirklich sehr einfach.

Eventuell ergibt es ein Problem, wenn man Lasagneplatten vorrätig hat, die für eine Zubereitung für Lasagne nicht vorgekocht werden müssen, sondern in der Lasagne im Backofen garen. Denn auf deren Verpackung steht nicht, wie lange man Lasagneplatten für eine separate Zubereitung wie diese Cannelloni kochen soll. Ich gebe die Lasagneplatten einfach 5 Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser. Die Platten sind dann etwas weich und lassen sich rollen, aber verlieren nicht ihre Festigkeit.

Für die Füllung kann man wirklich die unterschiedlichsten Produkte verwenden. Ich entschied mich für eine leicht säuerliche und scharfe Füllung. Mit Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch, mit eingelegten Kapern und grünen Pfefferkörnern verfeinert.

Dazu natürlich eine Tomatensauce, die mit frischem Rosmarin etwas Aroma bekommt. Und mit Weinbrand verfeinert wird.

Zutaten für 1 Person (6 Cannelloni):

Für die Sauce:

- 400 g stückige Tomaten (aus der Dose)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 6 cl Weinbrand
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 2 TL Kapern (Glas)
- 3 TL eingelegte grüne Pfefferkörner (Glas)
- 1 Ei
- Muskat
- süßes Paprikapulver
- Salz

- 250 g Mozzarella (2 Mozzarellakugeln)
- 6 Lasagneplatten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40 Min.

Für die Sauce:

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten aus der Dose hinzugeben.

Weinbrand ebenfalls hinzugeben. Dann Rosmarin dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und ungedeckt bei geringer Temperatur 5–10 Minuten reduzieren. Die Sauce soll etwas sämig sein.

Für die Füllung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Chilischote in eine Schüssel geben. Kapern etwas kleinhacken und dazugeben. Pfefferkörner ebenfalls etwas kleinhacken und auch dazugeben. Ei dazugeben. Mit Muskat, Paprikapulver und Salz würzen. Mit einer Gabel oder einem Löffel gut vermischen und etwas festdrücken.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, etwas Salz dazugeben und Lasagneplatten 5 Minuten darin kochen. Lasagneplatten mit einem Pfannenheber einzeln vorsichtig herausnehmen und nebeneinander auf ein sehr großes Arbeitsbrett legen. Sie sollen nicht übereinander liegen, weil sie sonst verkleben. Die Füllung in sechs Portionen teilen und jeweils eine Portion auf den Anfang einer Lasagneplatte legen. Füllung jeweils zu einer dicken, länglichen Rolle formen und die Lasagneplatte zusammenrollen. Cannelloni mit der Naht nach unten nebeneinander in eine mittlere Auflaufform legen.



In der Auflaufform, frisch nach dem Backen im Ofen

Backofen auf 200 °C Umluft erhitzen. Mozzarellakugeln quer in Scheiben schneiden. Tomatensauce über die Cannelloni geben und Mozzarellascheiben darüber verteilen. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Dann den Backofen-Grill auf 240 °C erhitzen und die Cannelloni noch kurz auf höherer Ebene unter die Grillschlange geben, damit der Mozzarella etwas Farbe bekommt. Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Cannelloni direkt in der Auflaufform servieren oder mit einem Pfannenheber herausheben, auf einen Teller geben und servieren.

Lasagne



Etwas flüssig, wegen zusätzlicher gestückelter Tomaten mit Sauce ...

Dieses Mal eine Low-Budget-Variante. Zum ersten habe ich keine aufwändige Sauce Bolognese zubereitet. Sondern auf Hackfleisch und ein frisch zu bereitetes, eingefrorenes Sugo zurückgegriffen. Zweitens wollte ich ursprünglich eine Béchamel-Sauce zubereiten. Dies unterließ ich dann doch und griff auf fertige, flüssige Sahne zurück. Und drittens hatte ich nicht mehr genügend Käse vorrätig, den ich mit in die jeweiligen Schichten der Lasagne hätte geben können. Ich hatte nur noch eine Mozzarella-Kugel vorrätig, die ich längs in Scheiben geschnitten für die Abdeckung, also die oberste Schicht verwendet habe. Und für etwas mehr Sauce zur Lasagne habe ich zusätzlich noch gestückelte Tomaten mit Sauce aus der Dose um die Lasagne in die Auflaufform gegeben.

Man kann diese Lasagne übrigens einfach auch für zwei Personen zubereiten. Denn dann wählt man eben eine große Auflaufform. Kann das gesamte Hackfleisch-Sugo verwenden. Kann dann auch die doppelte Menge an Sahne verwenden, was einem ganzen Becher entspricht. Und kann auch die ganze Dose gestückelte Tomaten

mit Sauce um die Lasagne herum geben, und somit diese ganz verbrauchen.

In Falle dieses Rezepts – für eine Person – bleibt eben die Hälfte des Hackfleisch-Sugo übrig, zu dem man die restliche Hälfte der gestückelten Tomaten mit Sauce aus der Dose gibt und vermischt, und man hat somit noch eine schöne Sauce für Pasta für den kommenden Tag übrig.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 500 ml [Sugo](#)
- 100 ml Sahne
- 1 Mozzarellakugel (125 g)
- 4 Lasagneplatten
- 200 g gestückelte Tomaten mit Sauce (Dose)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Garzeit 20 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch darin anbraten. Sugo dazugeben, vermischen und erhitzen. Nun in eine mittlere Auflaufform jeweils vier Schichten Lasagneplatte–Hackfleisch–Sugo–Sahne übereinander geben. Ich habe pro Schicht etwa 6 Esslöffel Hackfleisch-Sugo und 2–3 Esslöffel Sahne verwendet. Mozzarella längs in drei Scheiben schneiden und auf die letzte Schicht oben auf legen. Gestückelte Tomaten mit Sauce um die Lasagne herum verteilen. Backofen auf 200 °C Umluft erhitzen und Lasagne auf mittlerer Ebene für 20 Minuten hineingeben. Dann noch für etwas mehr Farbe für den Käse den Backofen auf 240 °C Grill stellen und die Lasagne auf oberer Ebene für etwa 1 Minuten unter den Grill geben. Herausnehmen, entweder in der Auflaufform oder auf einem Teller servieren.