

Cannelloni

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Packung Cannelloni-Rollen
- 2 Packungen Knorr Fix für Lasagne
- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 400 g passierte Tomaten
- 1 Packung geriebener Käse
- 1 Scheibe Schafskäse

Zubereitung:

Backofen auf 200° Grad Ober-/ Unterhitzen vorheizen.

Zwiebeln klein schneiden.

In eine Pfanne etwas Butter geben und die Zwiebeln darin glasig anbraten.

Nun das Hackfleisch dazugeben und mit anbraten.

Gewürz-Packungen, Knoblauch und die Tomatensoße dazugeben und alles gut durchrühren.

Die Cannelloni-Rollen gleichmäßig in eine Auflaufform verteilen und mit der Hackfleisch-Soße befüllen.

Den Schafskäse zerkleinern und über die befüllten Rollen verteilen.

Zum Schluss den Reibekäse großzügig darüber streuen, sodass alles gut bedeckt ist.

Die Cannelloni in den Ofen geben, und so lange backen bis der Reibkäse goldbraun und knusprig ist.