

Mein Lieblings-Rezept

CANNELONI (NUDELN ZUM FÜLLEN)

Zutaten

- 700-800 g Mett
- 4-5 Möhren
- 2 Tuben Tomatenmark
- Brühwürfel
- ca. 250 g Canneloni
- 2 Becher Sahne
- 1 Zwiebel
- Käse (Gouda, gerieben)

Zubereitung:

- Möhren und Zwiebel klein würfeln und zusammen mit Mett vermengen.
- Die Masse in die Canneloni füllen.
- Das übriggebliebene Mett anbraten, Wasser zugeben (abhängig davon, wie viel Soße man haben möchte).
Tomatenmark, Sahne, sowie Brühwürfel zugeben und aufkochen lassen.
- Nudeln in der Auflaufform schichten und Soße darüber verteilen.
Käse zum Schluss drüber geben, ca. 1 Stunde im Backofen auf 170-180 °C stellen!



I. Merten
(Hygienebeauftragte)

