



# küchenLEBEN

ansehen • erleben • auswählen

## *Gefüllte Cannelloni*

Für 4 – 6 Personen

### Für den Teig:

150 g Mehl  
150 g Hartweizengrieß  
2 Eier  
½ TL Salz  
Mehl zum ausrollen  
100 ml lauwarmes Wasser

### Für die Füllung:

500 g Hackfleisch  
200 ml passierte Tomaten  
Salz / frisch gemahlener Pfeffer  
100 g Pecorino  
2 Zwiebeln  
ital. Kräuter

Für den Nudelteig Mehl und Hartweizengrieß mischen, auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Salz zugeben und mit dem Wasser zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch bedecken und 20 min. ruhen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig 2 mm dünn ausrollen. Mit dem Teigradchen 10 x 10 cm große Quadrate schneiden.

In einem Topf mit Salzwasser die Quadrate portionsweise 5 min. garen, unter kaltem Wasser kurz abschrecken und abtropfen lassen.

Für die Füllung ein dickes Ragout aus den Zutaten kochen.

Eine feuerfeste Form mit 3 EL Olivenöl einfetten. Den Käse reiben. Auf den Rand eines Teigstückes 2 EL Ragout häufen. Teig-platte aufrollen und in die Form geben. Mit den übrigen Teig-platten genau so verfahren. Sollte Ragout übrig sein über die Teigrollen verteilen. Den Käse drüber streuen und bei 200°C rund 15 min garen. Der Käse soll eine knusprig braune Kruste bilden.