



# Cannelloni mit Ricotta-Tomaten-Füllung

## Zutaten für 4 Personen

- 6-8 Knoblauchzehen
- 1 handgroße Zwiebel
- ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
- 2 Dosen ORO di Parma Tomaten stückig
- ca. 10 Cennelloni
- 500 g Rinderhackfleisch
- Italienische Kräuter (Oregano, Thymian, Estragon)
- Geriebener Käse
- Ca. 250 g Ricotta
- etwas Olivenöl



## Schritt 1: Die Vorbereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch in ganz kleine Würfelchen schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl andünsten. Dann das Hackfleisch dazugeben und anbraten. Etwas Tomatenmark hinzugeben und kurz mitköcheln lassen. Dann die stückigen Tomaten von ORO di Parma dazugeben und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern nach Geschmack würzen.

## Verwendete Produkte



## Schritt 2: Die Cannelloni füllen

Den Boden einer Auflaufform mit der Hackfleischsauce bedecken, mit einem kleinen Löffel die Cannelloni mit der restlichen Sauce füllen und in die Form schichten. Die Cannelloni mit Ricotta bedecken und geriebenen Käse darüber geben.

## Schritt 3: Das Finale

Die Auflaufform bei ca. 180°C für 30 Min. in den Backofen geben und goldbraun backen.