

# Martina & Moritz | Cannelloni mit Hackfleisch-Sugo, Béchamel-Sauce und Käse überbacken

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/03/16/martina-moritz-cannelloni-mit-hackfleisch-sugo-bechamel-sauce-und-kaese-ueberbacken/](https://happy-mahlzeit.com/2021/03/16/martina-moritz-cannelloni-mit-hackfleisch-sugo-bechamel-sauce-und-kaese-ueberbacken/)

Cannelloni sind große, dicke Röhren-Nudeln mit einer Länge von ca. 10 cm und einem Durchmesser von ca. 3 cm. Wenn man die Teigblätter aus dem Pasta-Teig in ca. 10 cm große Platten zuschneidet, lassen sie sich füllen und zu Cannelloni aufrollen.

## Zutaten Sugo für 4 – 6 Personen:

- 500 g Hackfleisch (vom Rind)
- 1 große oder 2 kleinere Zucchini (300 g)
- 2 Zwiebeln
- 4 – 6 Knoblauchzehen
- 2 – 3 Chilischoten
- 2 EL Olivenöl
- 1 gehäufter EL Tomatenmark
- ca. ¼ l Brühe oder Weißwein
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer

## Für die Béchamel-Sauce:

- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- gut ½ l Milch
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- 1 Stück Zitronenschale
- 100 g Ricotta

## Außerdem:

- Nudel-Teigplatten 10 x 7 cm nach dem Grundrezept
- 200 g Büffel-Mozzarella
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 30 g Butter für Flöckchen
- eventuell nach Belieben scharfe Brösel (siehe Rezept)

### **Zubereitung Hackfleisch-Sugo:**

Zwiebeln, Knoblauch und die entkernen Chili fein würfeln. Im Olivenöl andünsten.

Zucchini längs auf dem Juliennehobel so in Streifen schneiden, dass der weiche Kern in der Mitte übrig bleibt – nur die mit der hübschen grünen Schale versehenen Teile verwenden. Die Streifen quer in Würfel schneiden und in den Topf rühren. Erst wenn alles etwas weich geworden ist, das Fleisch zufügen. Dabei mit einer Gabel zerdrücken und zerpfücken und so lange unter Rühren braten, bis alles krümelig aussieht. Salzen und pfeffern.

Tomatenmark zufügen und etwas mitrösten. Dann mit Brühe alles ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Das Ganze leise etwa eine gute 1/2 Stunde köcheln lassen. Dabei immer wieder rühren, damit nichts ansetzt. Falls nötig, mit einem Schuss Brühe oder Weißwein loskochen.

### **Zubereitung Béchamel-Sauce:**

In einem breiten Topf Butter aufschäumen lassen, das Mehl einrühren und anschwitzen lassen. Die Milch zufügen und rasch zum Kochen bringen. Salzen, pfeffern, die Zitronenschale zufügen. Leise köcheln lassen, bis die Sauce cremig dick geworden ist. Abschmecken und aufpassen, dass sie nicht verbrennt. Zum Schluss den Ricotta untermischen.

### **Fertigstellung Cannelloni:**

Jeweils 1 – 2 EL Hackfleischfüllung auf jedes Cannelloniblatt so verstreichen, dass sie entlang einer Längskante das ganze Blatt als zentimeterbreiten Streifen ausfüllt. Nach Belieben ein paar kleine Mozzarella-Würfel darauf verteilen, dann das Teigblatt zur Rolle wickeln.

Die Cannelloni mit der Nahtstelle nach unten nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Je nach Größe der Form oder Anzahl der Gäste 2 Schichten Cannelloni in die Form, mit einer Zwischenschicht Béchamel-Sauce, betten. Die restliche Béchamel-Sauce über die Nudelrollen gießen. Geriebenen Käse und ein paar Butterflöckchen darüber verteilen.

Bei 200°C Ober- & Unterhitze bzw. 180°C Heißluft überbacken, bis der Nudelteig gar ist und alles brodelt. Basilikumblätter großzügig auf dem Auflauf verteilen und in der Form zu Tisch servieren.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 3.6.2017

Episode: Pasta – Am liebsten selbstgemacht