

# Cannelloni mit Hackfleischfüllung

**Zutaten für 3 Personen** (ca. 15 Cannelloni)

## Füllung

- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- Basilikum, Oregano

## Sauce

- 50g Butter
- 50g Mehl
- 250ml Milch
- 250ml Gemüsebrühe
- 5 EL Tomatenmark
- 1 Dose gehackte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- Parmesan

## **Zubereitung**

Ofen auf 200° vorheizen. Ein Auflaufform fetten.

Für die Füllung: Zwiebeln fein schneiden und in etwas Öl anbräunen.

Hackfleisch dazugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Abkühlen lassen. Das Ei und die Semmelbrösel untermischen.

Die Cannelloni mit der Hackfleischmasse füllen und in eine Form legen.

Für die Sauce: Butter schmelzen und das Mehl anschwitzen. Unter Rühren

Milch und Brühe zugeben. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer

abschmecken. Die gehackten Tomaten zufügen und aufkochen lassen.

Die Cannelloni mit der Sauce bedecken und mit Parmesan bestreuen.

Bei 200° C 25-30 Minuten backen.