

# Cannelloni mit Zucchini-Hack

## Zutaten für 3-4 Personen

- 3 EL Öl
- 400g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 kleine Zucchini
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Thymian, getrocknet
- 30g Butter
- 40g Mehl
- 350ml kalte Milch
- 300ml Gemüsebrühe
- Muskatnuss
- 15 Cannelloni
- 75g Käse, gerieben

## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zucchini putzen und grob reiben. Käse reiben.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. 1 weiteren EL Öl zufügen und Zwiebel, Knoblauch und Zucchini kurz mitbraten. Tomatenmark und Thymian zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Bechamelsauce kochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Ofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform buttern. Cannelloni mit der Zucchini-Hack-Masse füllen und in die Form legen. Sauce über die Nudeln gießen. Mit Käse bestreuen. Auf mittlerer Schiene für 35-40 Minuten backen.