



Cannelloni al forno mit Ochenschwanz

Cannelloni sind ideal um Resten von geschmortem Fleisch zu verwerten, zum Beispiel von einem Schmorbraten oder von einem Ragout. Ganz ideal als Cannelloni-Füllung ist der Ochenschwanz nach Römer Art der mit viel Passata di Pomodoro geschmort wurde. Das Fleisch wird zerkleinert und mit etwas Sauce und kleingewürfeltem Altbrot kurz aufgewärmt, damit es daraus eine kompakte Füllung gibt.

Die Teigblätter für die Cannelloni müssen kurz vorgegart werden, damit sie sich einrollen lassen. Die Canneloni werden mit Sauerrahm, Käse und angerösteten Zwiebelstreifen überbacken.

<i>Ich habe versehentlich Lasagneblätter gekauft, die in einer Lasagne ungekocht verwendet werden können. Diese fallen beim Kochen leicht auseinander. Besser sind herkömmliche Lasagneblätter, die ca. 20 Minuten gegart werden müssen.</i>

Zutaten

150g	Ochenschwanz mit Sauce gekocht
20g	Altbrot ohne Rinde
3	Lasagne-Teigblätter, gekauft
1	kleine Zwiebel
1dl	Sauerrahm
20g	Parmesan gerieben
	Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Ochenschwanz inklusive der gestockten Sauce in kleine Würfel schneiden. Altbrot in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen in einem Pfännchen aufwärmen und dabei mit einer Gabel gut vermischen und etwas zerstoßen. Pfännchen von der Herdplatte

ziehen und auskühlen lassen.

Lasagneblätter in knapp siedendem Wasser ca. 3 Minuten ziehen lassen. Mit einer Kelle herausheben und auf einem Brett flach auslegen.

Füllung an einem Ende der Teigblätter wie eine dicke Wurst darauflegen. Teig vorsichtig einrollen, damit er nicht bricht.

Ofen auf 200° vorheizen.

Zwiebel halbieren und zu dünnen Streifen schneiden. In Bratbutter leicht braun anrösten. Pfanne von der Herdplatte ziehen, Sauerrahm und geriebener Parmesan zugeben und verrühren.

Eine Gratinform ausbuttern und die Teigrollen hineinlegen. 2 El Wasser auf den Boden der Gratinform geben. Teigrollen mit dem Zwiebel-Sauerrahm übergießen.

In der Mitte des Ofens ca. 25 Minuten überbacken.







