

Los Cannellonos

Leiterwochenende 2013



Zutaten für 2 Portionen:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Stk. Chilischote
- 1 kleine Paprikaschote
- 1 Dose Mais
- 2 EL Öl
- 1 Dose Pizzatomen
- Salz & Pfeffer
- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 mittlere Ei
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprikapulver
- 8 Stk. Cannelloni
- 100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Zwiebel fein würfeln, Chilischote entkernen und fein würfeln. Paprika putzen und würfeln, Mais abtropfen lassen.

Öl in einem Topf erhitzen, die Hälfte der Zwiebel- und Chiliwürfel und die Paprikawürfel leicht dünsten. Tomaten zugeben, aufkochen, Mais zugeben, salzen und pfeffern. Hackfleisch, Ei, restliche Chili- und Zwiebelwürfel und Oregano verkneten. Kräftig würzen.

Vorsichtig die Cannelloni füllen. Cannelloni dicht an dicht in eine Auflaufform legen. Die Gemüsesauce darüber verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 35 Minuten goldbraun überbacken.