



Besser essen.
Besser leben.

VIDEO! Drei Käse Cannelloni

4 Personen 20 Minuten 10 Minuten normal

Zutaten

250 g Cannelloni
390 g passierte Tomaten
100 g Frischkäse
200 g geriebener Käse (z.B. Gouda)
400 g Rinderhackfleisch
135 g Schafskäse (Feta)
2 Stck. Möhren
1 Stck. Zwiebel
2 Stck. Knoblauchzehe
1 Stange(n) Thymian
5 Stck. Champignons
200 ml Sahne
1 TL Gemüsebrühe



Zubereitung

Hackfleischmasse vorbereiten und Cannelloni befüllen

1. Die Hackfleischmasse mit Zwiebeln, Möhren, Knoblauchzehen, Fetakäse und Thymian in einer Schale durchkneten. Anschließend die Cannelloni mit der Hackmasse befüllen.

Soße für die Cannelloni vorbereiten

2. 3,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe 6 stellen. Zwiebel, Champignons, passierte Tomaten, Frischkäse, Schlagsahne, eine Prise Salz und Pfeffer sowie Gemüsebrühe in den Topf geben, gut umrühren und aufkochen lassen.

Cannelloni in der Soße zubereiten

3. Die befüllten Cannelloni in den Topf mit der Soße legen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" schalten. Den Audioterm auf 10 Minuten einstellen und auf das Fenster "Möhre" zweimal drehen.

Cannelloni mit Käse gratinieren

4. Käse und ein Schuss Sahne über die Cannelloni geben. Die Navigeno über Kopf auf den 3,5 Liter Topf setzen und auf Stufe 2 für 5 Minuten überbacken.