



Cannelloni al forno mit Bratenresten

Resten von Schmor- oder auch à point gegarten Braten geben eine ausgezeichnete Füllung für Cannelloni. Das Problem liegt vor allem darin, dass die Resten für die grossen Cannelloni oft nicht ausreichen, da kann man die Füllung auch mit Gemüse strecken, oder man ist absichtlich zu grosszügig beim Einkauf des Bratens. Das lohnt sich allemal für dieses leckere Ofengericht.

Ich habe den Rest des Hohrückenbratens provençale für die Füllung verwendet, dessen üppige und würzige Panade, mit reichlich Kräutern, ohne viele weitere Zutaten genug Aroma mitbringt. Der à point gebratene Hohrücken behält auch Cannelloni-Füllung viel von seiner Saftigkeit.

Der frische Pastateig muss vor dem Einrollen der Cannelloni nicht vorgekocht werden, aber die Cannelloni müssen mit genügend Flüssigkeit gratiniert werden, diese kommt nebst der Bouillon von den Tomatenwürfeln.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Hohrückenbraten inkl. mitgeschmorten Tomaten
140g	Pastateig
1	kleine Zwiebel
1El	Paniermehl
1,2dl	Hühnerbouillon
1	Ochsenherztomate
2Tl	Oregano, getrocknet
50g	Halbhartkäse, gerieben (z.B. Alpkäse)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hohrückenbraten inkl. Tomaten klein würfeln. In eine Schüssel geben, 1El Paniermehl zugeben und kräftig verkneten.

Pastateig mit der Pastamaschine zu knapp 1mm dicken Bahnen auswalzen, Die Breite sollte etwa der Gratinform entsprechen. Teig zu ca. 10cm langen Rechtecken schneiden.

Die Füllung zu einer ca. 1,5cm dicken Wurst an einem Ende auf die Pastascheiben legen, das freie Ende mit etwas Wasser befeuchten und den Teig einrollen.

Ochsenherztomate klein würfeln, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Vermischen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern 1/3 der Tomatenwürfel auf dem Boden verteilen. Cannelloni darauflegen und mit der Bouillon übergießen, etwas Bouillon aufheben. 2/3 des Käse darüberstreuen, Rest der Tomatenwürfel darauf verteilen und den Käserest darüber streuen. Mit etwas Bouillon netzen.

In der Mitte des Ofens 25-30 Minuten gratinieren.









Cannelloni einschichten und mit Bouillon übergießen



