

Cannelloni mit Hackfleisch und Tricolore-Salat

Für 2 Personen

300 g gemischtes Hackfleisch	8 Cannelloni	8 Würfel Spinat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 Romatomen
150 g Cocktailtomaten	1 Karotte	1 Bund Rucola
50 g Pinienkerne	400 g Mozzarella	200 g Minimozzarellakugeln
50 g Tomatenmark	1 TL scharfer Senf	1 TL flüssiger Honig
2 EL Naturjoghurt	100 ml Gemüfefond	1 Muskatnuss
1 TL Chiliflocken	2 EL Balsamicoessig	Crema di Balsamico
2 Bund Basilikum	Olivenöl	Salz
Pfeffer,schwarz		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Karotte schälen und ebenfalls in kleinste Würfel schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen. Die Romatomen entstrunken und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel- und Knoblauchwürfel anbraten. Anschließend das Hackfleisch, die Karotten und die Tomaten dazugeben und das Ganze gut andünsten. Einige Basilikumblätter, das Tomatenmark und den Fond hinzugeben und alles erneut etwa zehn Minuten bei niedriger Stufe köcheln lassen und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella klein schneiden. Den Spinat mit Muskatabrieb und Chili würzen. Die Cannelloni sowohl mit Spinat als auch mit 200 Gramm von dem Mozzarella füllen. Anschließend je vier Cannelloni in kleine Auflaufformen schichten, mit der Hacksauce bedecken, mit dem übrigen Mozzarella bestreuen und für etwa 20 Minuten im Backofen garen. Die Cocktailtomaten entstielen und halbieren. Den Rucola waschen, trockenschleudern, als Bett anrichten und mit den Tomaten, den Mozzarellakugeln, etwas Basilikum und den Pinienkernen belegen. Den Senf mit dem Honig und dem Joghurt vermengen und zusammen mit etwas Olivenöl und dem Balsamicoessig zu einer Vinaigrette verarbeiten und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Anschließend über den Salat geben und mit Crema di Balsamico garnieren. Die überbackenen Cannelloni auf Tellern anrichten und mit dem Salat servieren.

Michaela Röhrle am 17. Januar 2011