

## Cannelloni in geschmolzenen Tomaten

### Für 2 Personen

250 g Hartweizenmehl	3 Eier	1-2 TL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl zum Ausrollen	Frischhaltefolie
1 Schalotte	3 EL Olivenöl	6 Tomaten
1 Knoblauchzehe	100 g Blattspinat	Salz, Pfeffer
200 g Kalbshack	1 Zweig Thymian	3 EL Parmesan

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Ewas Teig zu einer schmalen Bahn ausrollen. (Restlicher Teig kann für andere Nudelgerichte verwendet werden.) Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160, Gas Stufe 3 ) vorheizen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Tomaten fein würfeln. Die Knoblauchzehe anquetschen, den Spinat waschen und abtropfen lassen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten kochen. Dann Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbshack mit Salz, Pfeffer und Thymian gut vermengen, auf die Mitte der Teigbahn geben (die Masse kann auch in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben werden und auf die Teigbahn aufgespritzt werden). Teigbahn umklappen, die Enden verschließen und zu einer Rolle formen. Die gefüllte Teigbahn in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Die Tomatensoße zur Hälfte in eine Auflaufform geben. Die gefüllten Teigrollen in die Soße legen. Die restliche Soße darüber gießen und im Ofen 20 Minuten garen. Mit Parmesan bestreuen und anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 21. April 2010