Cannelloni mit Comté AOP

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 150 g Comté AOP jung
- 200 g Cannelloni Rohre
- 200 g Kalbshackfleisch
- 1 Ei
- 50 g Butter
- Gehacktes Schnittlauch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungschritte

1. Bring einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen, um die Cannelloni zu garen. Stopp den Kochvorgang, indem Du sie in Eiswasser legst. Lasse sie dann auf saugfähiges Papier abtropfen.

2. Gleichzeitig vermisch das gehackte Kalbsfleisch in einer Salatschüssel mit dem Ei, dem gehackten Schnittlauch und den grob geriebenen Käse. Behalte aber ein Stück vom Käse, den Du in einer Dinoform für die Dekoration ausschneiden wirst, und auch zum Reiben.
3. Die Käse-Hackfleischzubereitung in einen Spritzbeutel ausstopfen und die Cannelloni Rohre einfüllen. Leg dann die Rohre in eine Backform, die Du vorher gebuttert hast.
4. Heizt den Backofen auf 170 °C vor.
5. Schieb die Cannelloni etwa 15 Minuten lang in den Ofen. Dreh nachher den Backofen auf die Grillposition. Streu den restlichen geriebenen Käse über die Cannelloni und grill sie ein paar Minuten. Serviere sie heiß mit einem gut gewürzten grünen Salat.

? **Tipp:** Variiere deine Cannelodinos, indem Du die Fleischfüllung durch eine Fisch- oder Gemüsefüllung ersetz!