

Cannelloni

Du brauchst:
(für 4 Portionen)

- ◆ 2 kleine Zucchini
- ◆ 3 Stiele Thymian
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 600 g stückige Tomaten aus der Dose
- ◆ 750 g Hackfleisch
- ◆ 150 g Ricotta
- ◆ 1 TL Salz
- ◆ 1/2 TL Pfeffer
- ◆ 150 g Parmesankäse
- ◆ 350 g Schlagsahne
- ◆ 20 Cannelloni-Röllchen

»Im Sommer wollte meine Familie nach Italien fahren. Aber leider ist der Urlaub ins Wasser gefallen. Dafür mach ich jetzt **Cannelloni**, das sind italienische Nudeln, die man füllt und überbäckt.«

von
Stella, 8 Jahre

So kochst du's nach:



1 Stell alle Zutaten bereit. Wasch die Zucchini und den Thymian, und schäl die Zwiebel.



2 Schneid die Zucchini und die Zwiebel in Würfel. Zieh die Thymianblättchen von den Stängeln, und hack sie klein.



3 Brat die Zwiebel und die Zucchini fünf Minuten in Öl an. Gib das Hack dazu und, wenn es grau ist, die Tomaten.



4 Lass die Mischung in einer Schüssel abkühlen. Füg Ricotta, Thymian, Salz und Pfeffer hinzu, und rühr alles gut um.



5 Reib das ganze Stück Parmesan mit einer Reibe klein. Heiz jetzt den Ofen auf 200 Grad vor.



6 Lass die Sahne in einem Topf kurz aufkochen. Rühr ein Drittel des Parmesans ein. Füg Salz und Pfeffer hinzu.



7 Füll Fleischmasse in eine Plastiktüte und schneid die untere Ecke ab. Drück die Masse in die stehenden Cannelloni.



8 Gieß die Hälfte der Sahnesauce in eine Auflaufform. Wende die Cannelloni darin und gib den Rest Sauce und Käse darüber.



9 Schieb die Form in den Ofen, und warte 20 Minuten. Wenn der Käse goldbraun aussieht, sind deine Cannelloni fertig.

ZEIT LEO feiert Geburtstag!

Seit 10 Jahren nimmt das Kindermagazin der ZEIT Mädchen und Jungs mit auf Abenteuerreise – unterhält, taucht in ihre Lebenswelt ein und ermuntert sie zum Lesen.
Feier mit uns: Sicher dir zusammen mit deinen Eltern 4 Ausgaben für nur 10 €!

ELTERN-EXTRA: Neue spannende Kinderbücher



Jetzt bestellen:  www.zeit.de/leo-post

 **040/42 23 70 70***

*Bitte Bestellnummer 2037866 angeben