



# Caneloni, hausgemacht, in einer bunten Tomaten-Gemüsesoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell und besonders lecker weil hausgemacht.

## Zutaten

- (Für 12 - 16 Röllchen)
- 250 g Schweinemett
- 250 g Nudelteig in dünnen Platten à 10 x 10 cm
- (selber gemacht, siehe Ravioli Teig in Teige / Massen oder als Fertigprodukt)
- 30-40g magerer, gewürfelter Speck
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Paprikasoße
- 1 gelbe Paprikaschote
- 80 g frische Champignons
- 1 Zucchini
- 3 vollreife Tomaten in Würfeln
- 1 El Tomatenmark
- 1 Thymianzweig
- Etwas frischen Basilikum
- 1 Dose Tomaten
- 40 - 50g Pizza - oder würziger Bergkäse
- Etwas Olivenöl
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Füllen der Caneloni:

## **Schritt2**

Den Nudelteig, als fertige gekaufte Platten oder hausgemacht; zunächst in Salzwasser 2 - 3 min. blanchieren, dann auslegen.

## **Schritt3**

Eine Zwiebel fein würfeln und zum Schweinemett geben, ev. mit Pfeffer nach nachwürzen.

## **Schritt4**

Mit einem Streifen Schweinemett von 35 - 40 g belegen, einrollen.

## **Schritt5**

Dicht an dicht in eine gebutterte Auflaufform setzen, die Naht nach unten.

## **Schritt6**

Die Tomaten-Gemüsesoße:

## **Schritt7**

Die Zwiebeln, die Paprikaschoten, die Champignons und die Zucchini.

## **Schritt8**

grob würfeln. Die Knoblauchzehen fein würfeln, den Basilikum grob schneiden.

## **Schritt9**

Den gewürfelten Speck in etwas Olivenöl anbraten, Farbe nehmen lassen.

## **Schritt10**

Den Knoblauch und das vorbereitete Gemüse, sowie den gezupften Thymian und das Tomatenmark dazu geben. Alles kurz mit einander anschwitzen.

## **Schritt11**

Dann die Tomatenwürfel dazu geben und alles zusammen 5 - 10 min. köcheln lassen, kurz halten.

## **Schritt12**

Nachschmecken, zuletzt den grob geschnittenen Basilikum unterheben.

## **Schritt13**

Alles über die Caneloni geben und reichlich mit Pizzakäse bestreuen.

## **Schritt14**

Für 30 - 40 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben, ev. in den letzten 5 Minuten den Ofen hochschalten und appetitlich braun überkrusten.

## **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt16**

Rustikal in der Auflaufform servieren, ev. einen bunten Saisonsalat dazu reichen.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** pasta für jeden tag **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/caneloni-hausgemacht-in-einer-bunten-tomaten-gemuesesosse/>