

Canneloni mit Speck und Pilzen in einer GIN-Tomatensauce

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel, 250 g frische Champignons

100 g Speck (geräuchert), 150 g Kräuter-Frischkäse

8 Cannelloni (ohne Vorkochen)

750 ml Tomatensauce,, 50 g Käse (gerieben)

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und klein schneiden. Speck in Streifen schneiden.

In einer heißen Pfanne die Speckstreifen auslassen.

Champignons und Zwiebeln zugeben und andünsten.

Pfanne von der Herdplatte nehmen und 100g Kräuter-Frischkäse untermischen und die Masse mithilfe eines Teelöffels in die Cannelloni füllen.

Die gefüllten Cannelloni nebeneinander in eine Auflaufform legen
(ca. 20 x 20 cm).

Nun in die Tomatensauce den Frischkäse einrühren
und über die Cannelloni gießen.

. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30- 40 Min. garen.

Tomatensauce

Zutaten für 750 ml Sauce

10 große Tomaten oder 2 Dosen Tomaten, 1 kleine Zwiebel(n)

1 Zehe Knoblauch, 1 Prise Zucker, 1 EL Olivenöl, 1 EL Salz, 1 Prise Pfeffer
etwas Wasser nach Bedarf, 4 Basilikumblätter

4-6 cl Gin

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden

Den Knoblauch abziehen und pressen.

Das Olivenöl erhitzen, nicht zu heiß, sonst werden die Zwiebeln schnell dunkel.

Erst die Zwiebeln darin anschwitzen, damit sie glasig werden

Die Tomaten dazugeben und mit etwas Wasser ablöschen.

Dann Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben.

Etwas zugedeckt etwa 20 Min. sanft köcheln lassen,

danach mit einem Pürierstab zu einer feinen Soße zerkleinern

oder durch ein feinmaschiges Sieb drücken bzw. mit einer Flotten Lotte durchsieben.

Die ganze durchgeseibte Soße zurück auf den Herd geben.

Den Knoblauch dazugeben und unter Beobachtung etwa

1 - 2 Stunden bei niedriger Wärmezufuhr köcheln lassen.

Wenn es zu dick wird, mit ein wenig Wasser wieder flüssiger machen

- je länger die Soße kocht, desto besser wird sie.

Mit Gin verfeinern !!!

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!