

AEG

Cannelloni in würzigem Tomatensugo

Beheizungsart: Sous Vide
Temperatur: 95 °C
Zeit: 45 Minuten
Wasser: 500 ml
Portionen: 2



4 Cannelloni
200 g gemischtes
Hackfleisch
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Salbei
Schwarzer Pfeffer aus
der Mühle

1 Ei
1 Dose à 300 ml
Tomaten, stückig
1 Knoblauchzehe
Cayennepfeffer
Salz
2 Zwiebeln

Benötigt: Spritzbeutel mit Tülle

Vorbereitung: Rosmarin entasten und die Nadeln fein hacken. Das Hackfleisch mit dem Ei und den gehackten Rosmarinnadeln vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hackmasse in den Spritzbeutel geben und damit die Cannelloni-Röhren befüllen. Diese anschließend nebeneinander in einen ausreichend großen Vakuumbbeutel schichten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln, Salbei zupfen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Salbei zu den Tomaten geben, mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken. Die Tomatenmasse zusammen mit den Cannelloni vakuumieren.

Zubereitung: Die Cannelloni auf der Einschubebene 3 im Programm „Sous Vide“ bei 95 °C für 45 Minuten garen.

Profi-Tipp: Für „Cannelloni al forno“ die fertig gegarten Cannelloni in eine Auflaufform geben, mit geriebenem Hartkäse bestreuen und im Programm „Überbacken“ auf Einschubebene 4 bei 230 °C gratinieren bis sie goldbraun sind.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer