

Ingrediënten voor 4 personen

2 el olijfolie 250 g kalfsgehakt
200 g hüttenkäse 1 kleine rode ui
2 el fijngesneden basilicum + 1
takje zout, peper mespunt
nootmuskaat 12 cannelonipijpjes
1 blik tomatenstukjes a 400 g 2 dl
kippenbouillon 2 el fijngesneden
Italiaanse kruiden

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Slanke keuken
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Canneloni met kalfsgehakt

Hulpmiddelen

4 1-persoonsovenschaaltjes

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 175 gr C. Vet 4 1-persoonsschaaltjes in met 1 tl olie. Meng in een kom het gehakt met de helft van de hüttenkäse, de ui, 2 el basilicum, 1 tl zout, royaal peper en nootmuskaat. Vul de cannelonipijpjes met het mengsel met behulp van een kleine lepel.

Bereidingswijze

Leg in ieder ovenschaaltje 3 cannelonipijpjes naast elkaar. Roer de tomaatstukjes met vocht, de bouillon, Italiaanse kruiden en olijfolie door elkaar en schep dit mengsel over de canneloni, het geheel moet goed vochtig zijn. Breng de rest van de hüttenkäse op smaak met zout en peper en schep dit in het midden van de canneloni. Bak de canneloni in de oven in 20-25 min gaar en goudbruin en garneer met wat basiliumblaadjes.

Serveertips

Lekker met een rucola-salade