

---

---

**Typ:** Pasta

**Quelle:** Brigitte

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** Bolognese  
1 Zwiebel  
1 Möhre  
1 Stange Staudensellerie  
60 g Speck (gut durchwachsen und geräuchert im Stück)  
25 g Butter  
400 g Hackfleisch (Bio, gemischt)  
1 Stück Gewürznelke  
1 Lorbeerblatt  
170 Milliliter Rotwein (trocken, oder Brühe)  
200 Milliliter Gemüsebrühe  
2 EL Tomatenmark  
Meersalz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Messerspitze Muskatnuss (gerieben)  
200 Milliliter Milch  
1 Bund Petersilie (glatt)

Nudelteig  
200 g Mehl (Type 550)  
60 g Weizengrieß  
2 Eier  
2 Eigelb  
1 TL Salz  
Mehl (zum Bearbeiten)

**Rezept:**

Für die Bolognese:  
Zwiebel und Möhre schälen und würfeln. Staudensellerie putzen und abspülen. Sellerie und Speck ebenfalls fein würfeln. Butter in einem Schmortopf erhitzen. Gemüse, Hackfleisch, Nelke und Lorbeerblatt zufügen. Unter Rühren etwa 12 Minuten goldbraun braten. Wein und Brühe dazugießen und so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Muskat unterrühren. Heiße Milch dazugießen, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1 Stunde 30 Minuten köcheln lassen. Die Bolognese soll nicht flüssig sein. Zum Schluss die Petersilie abspülen, hacken und unter die Bolognese rühren.

Für den Nudelteig:  
Mehl und Grieß mischen. Eier, Eigelb und Salz zufügen und alles zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Nudelteig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Béchamelsoße:  
Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl auf einmal dazugeben und so lange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist, die Blasen wirft. Die Milch nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren und unter ständigem Rühren

bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten kochen. Die Hälfte des Parmesans unterrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine portionsweise nicht zu dünn ausrollen. Nudelteig in Rechtecke von 11 x 14 cm Größe schneiden. Etwas Bolognese auf den Teigplatten verteilen und aufrollen, dabei die "Nahtstelle" mit etwas Eiweiß bestreichen und andrücken. Die Nudelrollen mit der Nahtstelle nach unten in eine gefettete ofenfeste Form legen. Die Béchamelsoße darübergießen und alles mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Die Cannelloni in den Backofen schieben und etwa 1 Stunde backen.