V110

Cannelloni mit Fleisch mit Béchamelsosse 2 kg

60'
KOCHEN ZEIT

4kg e

Datenblatt

%
45
ANTEIL VON NUDELN

%
55
PROZENTSATZ DER SOSSE

Zutaten

Zutaten Nudelteig 45%: Eiernudeln 37% (Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz), Füllung 63% (Rindfleisch 53%, Gemüse in variabler Menge (Sellerie, Karotten, Zwiebeln), Brühe, Tomatenfruchtfleish, Semmelbrösel, Spinat, Mangold, Sonnenblumenöl, Salz, Gewürze, Knoblauch). Zutaten Béchamelsosse 51%: Vollmilch, Weichweizenmehl, pflanzliche Margarine, Butter, Salz. Zutaten Tomatensosse 4%: Tomatenfruchtfleisch, Zwiebeln, Extra Vergine Olivenöl, Salz, Zucker. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 150 – Energie kJ 626 – Eiweiss g 7,6 – Kohlenhydrate g 12,6 davon Zucker g 1,2 – Fett g 7,4 davon gesättigte Fettsäuren g 2,6 – Ballaststoffe g 1,1 – Salz g 1,30

Zubereitung

Ofen: **1 h (180°C)**
Umluftherd: **30-35 min. (180°C)**