



Anelletti al Forno Siciliana

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Auberginen	1 St.
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Karotten	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	4 EL
Rinderhackfleisch	200 g
Kirschtomatensauce	400 g
Rinderbrühe	200 ml
Butter	30 g
Weizenmehl, Type 405	30 g
Milch	400 ml
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Parmesan	100 g
Frittieröl	400 ml
Mozzarella	100 g
Anellini	600 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf mit Deckel, große Pfanne mit Deckel, große Auflaufform, Sieb, Küchenkrepp

1. Aubergine waschen, Enden entfernen und grob würfeln. In einem Sieb Auberginenwürfel kräftig salzen und beiseitestellen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Karotte schälen, Enden entfernen und ebenfalls fein würfeln. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und vorbereitetes Gemüse darin ca. 2 Min. andünsten. Hackfleisch zugeben und ca. 3–4 Min. mitbraten. Mit Tomatensauce und 100 ml Rinderbrühe auffüllen und alles ca. 15 Min. auf niedriger Stufe einköcheln lassen.
3. Derweil für die Bechamelsauce in einem Topf Butter schmelzen. Mehl zufügen und darin anschwitzen. Mit Milch und 100 ml Brühe ablöschen und unter regelmäßigem Rühren ca. 10–12 Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Parmesan fein reiben.
4. In einem Topf Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Auberginenwürfel auf Küchenkrepp abtropfen lassen und im Topf ca. 4–5 Min. frittieren. Auberginenwürfel auf ein Küchenkrepp geben und abtropfen lassen.
5. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen und Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mozzarella in ein Sieb abgießen und mit den Händen grob zupfen. Anelletti im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. al dente kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

6. Auflaufform mit 2 EL Olivenöl einreiben. Anelletti unter die Tomatensauce mischen. In der Auflaufform zuerst die Hälfte der Anelletti verteilen. Darauf Auberginenwürfel, die Hälfte des Mozzarellas sowie Parmesan schichten. Dann den Rest der Anelletti darübergeben und mit übrigem Mozzarella, Parmesan und zuletzt Bechamelsauce bedecken. Anelletti al Forno im Backofen ca. 30 Min. backen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1102 kcal
Kohlenhydrate	141 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	41 g