





## Bratwurst-Cannelloni



## EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

-  12 Cannelloni-Röllchen
-  6 gebratene Bratwürste
-  100g Parmesan, gerieben
-  250ml Tomatensauce

## ZUBEREITUNG

1. Die Bratwürste klein schneiden, sodass sie in die Cannelloni-Röllchen passen.
2. Die Cannelloni mit den Bratwürsten füllen und nebeneinander in eine Auflaufform schichten. Mit Tomatensauce bedecken und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Parmesan darüber streuen und im Backofen bei 180 Grad Celsius so lange backen, bis der Käse schön goldbraun ist und die Cannelloni gar sind.

