

Cannelloni mit Steckrüben-Hack-Füllung

Aus meiner Kindheit kannte ich keine Steckrüben. Als ich dieses [Rezept](#) fand, wollte ich unbedingt mal wissen, wie Steckrüben schmecken. Das Rezept ist einfach und die Cannelloni schmecken auch Kindern sehr gut.

Ein paar Tipps:

- Eine Steckrübe von 500 g zu bekommen, ist nicht ganz leicht ☐
 - Macht einfach die doppelte Menge. Die Packung Cannelloni, die ich gekauft hatte, hatte hierfür auch die passende Anzahl.
 - Es ist so lecker und geht gut weg.
- Um die Cannelloni zu füllen, kann man die einfach von jeder Seite in die Steckrüben-Hack-Masse hineindrücken. Mit dem Löffel oder ähnlichem dauert das ewig.
 - Da die Cannelloni recht fest sind, klappt das ganz gut. Eine ist mir nur zerbrochen.
- Das Gericht kommt von Maggi und dementsprechend sind da Zutaten von denen drin.
 - Die *Maggi Würzmischung 6, für Pasta & Pizza* habe ich ersetzt durch *GEFRO Fleischwürze*.
 - Den Klassiker *Maggi Würze* hatte ich im Regal und habe ihn auch benutzt. Man hätte vielleicht auch das ersetzen können durch Sojasauce oder Liebstöckl (hat ja nicht umsonst den Beinamen Maggikraut).

Es gibt dieses Mal kein Foto, weil alles mit der Tomatensauce und dem Käse bedeckt war und ein Foto keinen Sinn machte ... ☐