

# Gemüse Cannelloni

Rezept für 3 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Cannelloni	12 Stk.
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	500 ml
Sauerrahm / saure Sahne	2 Esslöffel
iglo Farmers-Gemüse / Tiefkühlgemüse	200 g
Schinken	3 Scheibe(n)
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Feta-Käse / Schafskäse	50 g
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

### Füllung:

Tiefgekühltes Gemüse etwas aufkochen, danach mit Sauerrahm oder falls vorhanden Schafskäse oder Frischkäse vermengen und würzen. Bei Bedarf kann das ganze auch noch mit etwas Schinken verfeinert werden. Mit dieser Masse werden die Cannellonis gefüllt und in eine Auflaufform gelegt.

### Tomatensauce:

Für die Sauce wird die Zwiebel geschnitten und leicht in Öl angebraten, anschließend mit Tomatensauce (kann auch Sugo sein) abgelöscht. Anschließend noch etwas frischen Basilikum und andere Kräuter dazu geben und gut abschmecken. Die Sauce wird dann über den gefüllten Cannellonis verteilt, danach mit Käse belegt und ins Backrohr geschoben.

Bei ca. 180 °C 30min.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1343-Gemuese-Cannelloni.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)