
















# Cannelloni mit Rübchen und Kartoffeln

## Füllung:

-  1 Zwiebel
-  ca. 450 g Rübchen
-  250 g Kartoffeln
-  50 g getr. Tomaten in Öl
-  1 EL Rapsöl
-  200 ml Gemüsebrühe
-  Kräutersalz
-  Pfeffer

## Sauce:

-  1 EL Mehl
-  1 EL Butter
-  250 ml Milch
-  125 ml Gemüsebrühe
-  Muskatnuss
-  50 g geräucherter Käse
-  8 Cannelloni

## Für die Füllung:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Rübchen und Kartoffeln schälen, abspülen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten abtropfen lassen. Öl auffangen, auf 2 EL ergänzen. Tomaten in Streifen schneiden. Zwiebeln und Tomaten im heißen Öl glasig dünsten. Gewürfeltes Gemüse zufügen und etwa 3 Minuten mitdünsten. Brühe zugießen und ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf garen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Mehl in heißer Butter dünsten. Milch und Brühe unter Rühren zugießen und 2 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Käse grob reiben. Die abgekühlte Füllung mit einem Spritzbeutel oder mit einem Teelöffel in die Cannelloni geben. Cannelloni in eine gefettete ofenfeste Form geben. Die Sauce darüber gießen. (Die Cannelloni müssen mit Sauce bedeckt sein.) Den Käse darauf streuen und im Backofen bei 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 etwa 25 Minuten backen.

Rezept der Woche KW 32/2015



Dazu schmeckt ein Salat.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

**GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM NACH-  
KOCHEN WÜNSCHT DAS GRÜNKÄPPCHEN**