

Cannelloni mit Lauchfüllung

Rezept für 4 Personen

Zutaten

2 Zwiebeln	25 g Mehl
2 Stangen Lauch	16 Cannelloni
2 Paprika	1 Kugel Mozzarella
Salz	Pfeffer
Muskatnuss	2 TL Margarine
ÖL	450 ml Milch
300 ml Gemüsebouillion /Gemüsebrühe	

Anleitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober Unterhitze vorheizen. Zwiebel schälen und würfeln, Lauch waschen und in feine Ringe schneiden, Paprika ebenso entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Lauch, Paprika darin 5 min erhitzen. Nach den 5 Minuten die Masse herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.
3. Für die Bechamelsauce Margarine im Bratensatz schmelzen, mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Milch und Brühe unter Rühren angießen und danach würzen.
4. Die Hälfte der Sauce in die Auflaufform, danach die Gemüsemasse in die Cannelloni füllen und in die Auflaufform legen. Die restliche Sauce über die Cannelloni geben und den Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber legen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.