

# Gemüsecanelloni

---

Caritas-Altenheim St. Walburg, Weißenburg

## Zutaten

1 Dose geschälte Tomaten **oder**  
1 kg frische Tomaten  
1 Zwiebel  
etwas Knoblauch  
½ l Brühe  
frisches Basilikum  
250 g Cannelloni  
1 rote Paprika  
100 g Champignons  
2-3 gelbe Rüben  
2-3 große Zwiebeln  
1 kleine Zucchini  
Pfeffer, Salz, Muskat

## Zubereitung

Für die Tomatensoße Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in heißem Öl andünsten, mit Tomaten und Brühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.

Gemüse putzen, waschen, fein schneiden und in heißem Öl bissfest dünsten, abschmecken und in die ungekochten Cannelloni füllen.

Gefüllte Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben und mit Tomatensoße übergießen.

Den Auflauf mit Käse bestreuen und anschließend goldbraun backen.

## Backzeit

Ober- /Unterhitze: 180°C  
Backzeit: 35 - 40 Min.