# Cannelloni mit Gemüsefüllung

**Nudelliebhaber aufgepasst! Auch in glutenfreier Variante sind Cannelloni verfügbar und daraus lassen sich delikate Nudelgerichte zaubern! Die großen Röhrennudeln sind hier mit einer schmackhaften Gemüsemischung gefüllt und mit einer sahnigen Tomatensoße und Käse überbacken – herrlich cremig und unnachahmlich köstlich! Probiere es gerne zuhause**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende**

Für 3 – 4 Personen

1 Packung glutenfreie Cannelloni (z.B. HIER erhältlich)
2 mittelgroße Stangen Lauch
1 kleine rote Paprikaschote
1 EL Speiseöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz
Pfeffer
Muskat
150g Frischkäse (ggf. laktosefrei)
100g Schmand (ggf. laktosefrei)

**Für Soße und Belag:**
1 Glas (350g) Tomatensoße (z.B. von Zwergenwiese)
250g Sahne (ggf. laktosefrei)
50ml Wasser

250g geriebenen Käse (Emmentaler oder Gouda)

1. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Paprikaschote waschen, putzen und in fein würfeln.
2. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Paprika zugeben und unter rühren dünsten bis beides weich ist. Knoblauch zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Mischung in eine Schüssel geben und komplett auskühlen lassen.
3. Frischkäse und Schmand unter das Gemüse rühren, dann die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen. Cannelloni mit der Masse befüllen, dann in eine Auflaufform einlegen.
4. Für die Soße Tomatensoße, Wasser und Sahne mischen und über die gefüllten Nudeln gießen. Falls eine ungewürzte Tomatensoße verwendet wird, diese noch mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Anschließend mit geriebenem Käse bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 40 – 45 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie locker abdecken. Aus dem Ofen nehmen und genießen 

**Milchfrei – Tipp:** Für die Füllung Frischkäse und Schmand durch eine Alternative auf Sojabasis ersetzen. Sahne für die Soße durch Mandel Cuisine austauschen. Eine vegane Käsealternative einsetzen. Im gut sortierten Reformhaus, Supermarkt oder Bioladen sind Ersatzprodukte verfügbar.

**Anmerkung:** Gerne kann die Cannelloni-Füllung variieren und anstatt Gemüse kann bestens Hackfleisch zum Einsatz kommen. Das Hackfleisch bröselig braten, würzen und mit Frischkäse und Schmand mischen, dann nach Rezept verfahren.

**Bild 1: Cannelloni befüllen und in die Form einlegen.**

**Bild 2: Die Soße auf die gefüllten Cannelloni geben.**

**Bild 3: Mit Käse bestreuen.**

**Weitere Bilder: Die fertigen Nudelrollen.**

rezepte-glutenfrei.de