

## Kürbis Cannelloni

### Zutaten Kürbis Ragú

2 große Karotten  
1 große Zwiebel  
2 Stk. Sellerie  
1/2 Bund Petersilie  
2 Knoblauchzehen  
50 ml Olivenöl zum Braten

700 ml Tomaten Passata  
2 Lorbeerblätter  
Zucker  
Salz  
Schwarzer Pfeffer

300 g Kürbis  
1/8 L Weißwein  
3 Nelken  
  
200 g Parmesan zum Bestreuen  
1 Pkg. Cannelloni

### Zutaten Bechamel Soße

50 g Butter  
50 g Weizenmehl  
500 ml Vollmilch  
Salz  
Muskatnuss  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG KÜRBIS RAGÚ

Zwiebel, Petersilie, Sellerie, Knoblauch fein hacken. Kürbis schälen und in 2 cm Würfel schneiden.

Öl erhitzen, das Gemüse auf mittlerer Hitze anbraten. Kürbis dazugeben und mitbraten. Gemüse salzen.

Danach Kürbis Würfel braten bis sie leicht gebräunt sind. Mit Wein ablöschen und Wein verkochen lassen.

Tomaten, Lorbeerblatt, Nelke dazugeben, gut umrühren und einmal aufkochen lassen. Die Sauce auf kleiner Flamme mit Deckel für mindestens 90 Minuten kochen, sie soll nur leicht blubbern. Danach die Sauce ohne Deckel für mindestens 30 Minuten kochen, bis überschüssige Flüssigkeit verdampft ist.

Lorbeerblätter entfernen. Salzen, zuckern, pfeffern. Abschmecken.

### ZUBEREITUNG BÉCHAMEL SOSSE

Butter schmelzen. Mehl dazugeben und einbrennen. Milch dazugeben und zum Kochen bringen. Mit dem Schneebesen gut umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Salzen, pfeffern, mit Muskatnuss würzen.

### ZUBEREITUNG CANNELLONI

Eine Auflaufform mit etwas Béchamel füllen. Cannelloni mit Ragú füllen. Die Auflaufform füllen. Pasta leicht salzen. Zum Schluss mit Béchamel bedecken und mit Käse bestreuen.

Die Cannelloni für 20 bis 30 min bei 200°C Heißluft backen.  
Zum besseren Portionieren die Cannelloni am Vortag zubereiten.