

Zucchini Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung



Zutaten

Tomatensauce:
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 TL brauner Zucker
25 ml Olivenöl
400 g gehackte Tomaten (Dose)
200 g Kirschtomaten
1 EL Tomatenmark
1 EL Oregano
1 handvoll Basilikum

Für die Cannelloni
1 EL Olivenöl
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Ricotta
200 g frischen Spinat
1 Ei
70 g geriebener Parmesan
120 g plus 2 EL geriebener Mozzarella
3 EL frisches Basilikum, fein gehackt
1 TL Salz
1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1/2 TL Paprikapulver
3 mittelgroße Zucchini

So wird's gemacht:

Für die Tomatensauce die Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anschwitzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Dosentomaten, Tomatenmark und Kräuter zugeben und verrühren. Fünf Minuten köcheln lassen. Pfanneninhalte in eine feuerfeste Form füllen.

Für die Zucchini-Cannelloni Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Ricotta und Spinat hinzugeben und erhitzen bis der Spinat weicher ist. Abkühlen lassen. Ei in einer Schüssel verquirlen.

Die Hälfte des Parmesans, 120 g Mozzarella, Basilikum und Gewürze unterrühren. Zum Schluss die Ricotta-Spinat-Masse einrühren. Die Zucchini mit dem Gemüseschäler in lange Streifen schneiden.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Zucchinistreifen auf ein Brett legen, auf jeden Streifen an einem Ende 1 TL Ricotta-Spinat-Masse geben und den Streifen rollen. Die Cannelloni mit einer Öffnung nach oben in die Form setzen und 20 Minuten backen.

Die frischen Tomaten derweil halbieren und nun zu den Cannelloni geben. Mit 2 EL Mozzarella und dem restlichen Parmesan bestreuen und weitere 5–10 Minuten goldbraun überbacken.

