

# Cannelloni mit Frischkäse, Zucchini und Tomaten

## Für 4 Personen

4 Zweige Zitronenthymian	100 g Zucchini	2 Schalotten
5 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
500 g Pelati-Tomaten	1/2 TL Zitronen-Abrieb	Zucker
12 Lasagneplatten	300 g Ricotta	2 Eigelb
50 g Crème fraîche	16 Kirschtomaten	1/2 Knoblauchzehe
50 g Parmesan	1 Bund rotes Basilikum	

Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

Zucchini waschen und fein reiben. Schalotten schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Hälfte der Schalotten zugeben und anschwitzen.

Zucchini und die Hälfte vom Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.

Die Pelati-Tomaten mit einem Pürierstab grob pürieren.

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die restlichen Schalotten darin anschwitzen. Pelati-Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Restlichen Thymian und Zitronenabrieb zugeben und etwa 10 Minuten leicht köcheln.

Die Lasagneplatten in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, abschütten, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Lasagneplatten einzeln auf leicht geöltes Back- oder Butterbrot-papier legen, damit sie nicht zusammenkleben.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ricotta mit Eigelben und Crème fraîche vermischen. Die angebratenen Zucchini untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Nudelplatten trockentupfen und glatt ausbreiten. Die Zucchini-Käse-Masse in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) füllen und gleichmäßig auf den Nudelplatten verteilen. Anschließend die Nudelplatten zusammenrollen.

Eine feuerfeste Form mit Olivenöl auspinseln, die aufgerollten Nudelplatten vorsichtig in die Form setzen. Die Tomatensauce über die Cannelloni gießen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in ein feuerfestes Gefäß geben.

Knoblauch schälen, fein schneiden und über die Kirschtomaten streuen. Diese leicht salzen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Kirschtomaten ebenfalls in den Ofen geben und ca. 10 Minuten garen.

Parmesan fein reiben, über die gegarten Cannelloni geben und nochmals ca. 5 Minuten in den Ofen geben.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.

Die gebackenen Cannelloni mit den Kirschtomaten und Basilikum bestreuen und servieren.

Martina Kömpel am 11. Juni 2019