

Zucchini-Cannelloni in Tomatensauce

35–40 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Zucchini
200 g	Ricotta
100 g	Pecorino, gerieben
4 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
400 g	Gehackte Tomaten
1	Tasse frischer Basilikum
2 EL	Italienische Kräuter
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Zunächst werden die Zucchini gewaschen und in etwa 4mm dünne Scheiben geschnitten.
2. Anschließend die feinen Streifen in einer Pfanne in etwas Olivenöl kurz anbraten, bis sie goldbraun sind. Mit Küchenrolle abtupfen und auskühlen lassen.
3. In einer Schüssel wird der Ricotta mit dem geriebenen Pecorino und dem frischen, gehackten Basilikum vermischt. Mit den italienischen Kräutern sowie dem Honig abschmecken und nochmals gut durchrühren. Falls notwendig noch mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In der Zwischenzeit kann der Backofen auf 180 °C vorgeheizt werden. Dann werden die Zucchini-Röllchen vorbereitet. Hierfür die feinen Scheiben auflegen, mit etwas der Füllung auf dem einen Ende bestreichen und einrollen.
5. Die gehackten Tomaten in eine Auflaufform leeren und mit Salz, Pfeffer sowie einer Prise Zucker abschmecken. Darauf die Zucchini-Cannelloni schlichten und für 25 Minuten im Ofen backen.
6. Mit frisch geriebenem Pecorino, knusprigem Weißbrot und einem knackigen Salat servieren.