

Vegetarische Cannelloni bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 mittelgroße Aubergine, 125 ml Olivenöl, 225 gr Blattspinat, 2 Zehen Knoblauch (durchgepresst), 1 Teelöffel Kreuzkümmel (gemahlen), 75 gr Pilze (gehackt), 12 Canneloniröhren, 1 Prise Salz und Pfeffer, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 mittelgroße Zwiebel (gehackt), 2 Zehen Knoblauch (durchgepresst), 800 gr Tomaten (aus der Dose, gehackt), 1 Teelöffel Zucker, 2 Esslöffel Basilikum (gehackt), 50 gr Mozzarella (in Scheiben).

Die Zubereitung:

Die Aubergine in sehr kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel 2-3 Minuten anbraten. Spinat, Knoblauch, Kreuzkümmel und Pilze dazu geben. Mit Gewürzen abschmecken und unter Rühren 2-3 Minuten schmoren. Die Mischung in die Canneloniröhren füllen. Canneloni nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Für die Sauce das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin eine Minute glasig dünsten. Tomaten, Zucker und Basilikum hinzufügen und aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce über die Canneloni gießen. Die Mozzarellascheiben darauf anordnen und das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 190°C 30 Minuten backen bis der Käse goldbraun wird und Blasen wirft. Sofort servieren.