

Zucchini- Cannelloni

Bio Kochbox KW 31



Zucchini- Cannelloni



Für 2 Portionen:

- 275 g Zucchini
- 225 g Tomaten
- 1 Kl. Knoblauchzehe
- 1,5 EL Basilikum, gehackt
- 125 g Quark
- ½ Eigelb
- 25 g Parmesan, gerieben
- ½ Mozzarella

Für 4 Portionen:

- 550 g Zucchini
- 450 g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Basilikum, gehackt
- 250 g Quark
- 1 Eigelb
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 Mozzarella

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer, Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 1-2 TL Balsamico bianco

Zubereitung:

Zucchini und Tomaten putzen und waschen. Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden, leicht mit Salz bestreuen und ca. 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Die Tomaten klein würfeln. Knoblauch mit Basilikum, 1 EL Olivenöl, Quark, Eigelb und dem Parmesan verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini trocken tupfen und jeweils 4-5 Scheiben überlappend nebeneinanderlegen.

Die Füllung jeweils am unteren Ende auftragen und nach oben hin aufrollen. (ca. 6-7 Rollen). Tomatenstückchen in einer runden Auflaufform verteilen, mit Salz, Zucker, Pfeffer und Balsamico Bianco feinwürzig abschmecken, die Cannelloni daraufsetzen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Den Mozzarella raspeln und auf den Cannelloni verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220° auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten garen.