

# Cannelloni mit Gemüse und Ziegenkäse

Vegetarische Cannelloni mit Gemüsefüllung und Ziegenkäse

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Auflaufform (37 x 32 cm):**

Fett

## Zutaten:

150 g Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
1 Zucchini (etwa 300 g)  
1 Aubergine (etwa 300 g)  
200 g Ziegenweichkäse  
60 g Pinienkerne  
5 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
500 g stückige Tomaten  
1 TL gehackter Oregano  
1 TL gehackte Basilikumblätter  
½ TL Thymianblätter  
1 TL Salz  
Paprikapulver  
gemahlener Pfeffer  
250 g Cannelloni, ohne Vorgaren

## Soße:

15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 EL Wasser  
250 ml Gemüsebrühe  
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

## Außerdem:

100 g geriebener Käse

## 1 Vorbereiten:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Zucchini und Aubergine waschen, in 1 cm breite Scheiben schneiden und würfeln. Ziegenweichkäse in Scheiben schneiden und fein würfeln. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einen Teller geben. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Zubereiten:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bräunen. Zucchini- und Auberginenwürfel darin etwa 5 Min. andünsten. Tomatenstücke zugeben und mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken. Knapp die Hälfte des Gemüses in der Auflaufform verteilen. Unter die andere Hälfte die Pinienkerne und den Ziegenkäse geben. Cannelloni mit Hilfe eines Teelöffels damit füllen und in zwei Reihen in die Auflaufform geben.



**3 Soße:**

Gustin mit dem Wasser glatt rühren. Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. Gustin mit dem Schneebesen einrühren, kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Crème fraîche unterrühren. Die Soße abschmecken und über die Cannelloni geben. Geriebenen Käse darüberstreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Vor dem Servieren noch 10 Min. zum Durchziehen stehen lassen.

