

Gefüllte - Cannelloni

Zutaten für: 4 Personen

100		Möhren
100		Zucchini
200		Auberginen
2		Olivenöl
1	Dose	Geschälte Tomaten (850 g EW)
		Salz + Pfeffer
1		Kräuter der Provence
600		Putenfleisch (aus der Keule)
100		Grüne Oliven (mit Mandelkern)
50		Semmelbrösel
250		Cannelloni (ca. 22 Stück)
250		Mozzarella

Anleitung:

1. Möhren schälen und in feine Würfel schneiden. Zucchini und Auberginen waschen, putzen und ebenfalls würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin 5 Min. andünsten. Tomaten mit einer Gabel zerdrücken und hinzufügen. 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.

2. Vom Putenfleisch die Sehnen entfernen, das Fleisch grob würfeln. Mit den Oliven und Semmelbröseln in der Küchenmaschine zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Putenmasse in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und in die Cannelloni füllen.

Die Hälfte der Tomaten-Gemüse-Masse in eine Auflaufform schichten. Cannelloni darauf verteilen. Restliche Tomatenmasse darübergaben (bei Umluft Flüssigkeitsmenge um 100 ml erhöhen). Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 35 Min. bei 180 Grad garen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). Mozzarella gut abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. 15 Min. vor Ende der Garzeit auf den Cannelloni verteilen und zu Ende garen.

TIPP: Achten Sie beim Einkauf der Cannelloni darauf, eine Sorte zu wählen, die nicht vorgekocht werden muß. Das ist auf der Packung deutlich vermerkt.