

Vegetarische Auberginen-Cannelloni

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Fleischlos und trotzdem herzhaft, da vermisst man kein Fleisch

Zutaten

- 2 mittelgroße Auberginen (350 - 400 g) in ½ cm dünnen Scheiben
- Für die Füllung:
 - 150 g Ricotta
 - 70 g Ziegenfrischkäse
 - 1 Eigelb
 - 1 El Semmelbrösel oder Panierbrot
 - 3 - 4 Basilikumstiele, geputzt, gehackt
 - 1 fein geschnittene Schalotte
 - ½ fein geschnittene Knoblauchzehe (Wenn man mag, geht auch ohne)
 - Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili oder Cayenne
 - Etwas gutes Olivenöl
- Für das Paprikagemüse:
 - 3 Stück, dreifarbig bunte Gemüsepaprika
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
 - 3 - 4 vollreife Tomaten, abgezogen, entkernt, in 3 x 3 cm großen Würfeln
 - 200 g Dosentomaten (mit dem intensiven Geschmack)
 - Etwas gutes Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Zunächst die in Scheiben geschnitten Auberginen einzeln auf ein gefettetes Backblech legen, salzen,

pfeffern und mit einem Küchenpinsel noch einmal mit Olivenöl bestreichen.

Schritt3

Bei 180° C -200° C, für 4 - 5 min. in den vorgeheizten Backofen schieben, goldbraun grillen, etwa abkühlen lassen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Beide Käsesorten mit dem Eigelb, den Semmelbröseln und dem Gewürzen (nach eigenem Geschmack) verarbeiten, den gehackten Basilikum unterheben.

Schritt6

Jeweils 1 El der Füllung auf die Auberginenscheiben geben, einrollen. Mit der Naht nach unten in eine gefettete Auflaufform setzen.

Schritt7

Bei 180° C, für ca. 15 min, in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

Das Tomatenpaprikagemüse, in der Zwischenzeit:

Schritt9

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen und die Paprikastücke dazu geben.

Schritt10

Mit Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili oder Cayenne würzen und die Dosentomaten dazu geben, 4 - 5 min. zusammen köcheln lassen. Kurz halten, nachschmecken und erst jetzt die frischen Tomatenwürfel unterheben, nur einmal kurz aufstoßen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Auberginen Cannelloni auf dem herzhaften Paprika - Tomatengemüse anrichten und etwas gehackten Basilikum darüber streuen. Gern ergänze ich Alles mit einem Reisrisotto oder auch Couscous.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** cannelloni, fleischlos, paprika **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarische-auberginen-cannelloni/>