

Zucchini-Cannelloni mit Tomaten-Creme

Für zwei Personen

Für die Füllung:

250 g Champignons	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL weißes Mandelmus	50 g gemahlene Mandeln	1 Bund Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Zucchini-Cannelloni:

1 Zucchini	4 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL grobes Meersalz
------------	---------------	----------------------------------

Für die Sauce:

1 Zucchini	4 getr. Öl-Tomaten	100g Tomatenmark
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 TL Agavendicksaft
1 TL getrockneter Oregano	Olivenöl	Meersalz

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum	1 TL gemahlene Mandeln
--------------------	------------------------

Für die Füllung:

Die Champignons mit einer Pilzbürste putzen und in feine Würfel hacken.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch ca. 2 Minuten in Olivenöl anbraten. Pilze und gehackten Thymian dazugeben und ca. 7 Minuten mitbraten, bis die Flüssigkeit einkocht ist.

Die gemahlene Mandeln und das Mandelmus dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zucchini-Cannelloni:

Mit einem Hobel längs Zucchini-Streifen schneiden und diese mit Olivenöl und einer Prise Salz vermengen. Den Rest der Zucchini beiseitelegen für die Tomatensauce. Etwa fünf Zucchini-Streifen nebeneinander überlappend auf einer glatten Fläche anrichten. Dann quer und mittig darauf etwas Füllung geben und alles zu einer Cannelloni rollen. Eine zweite Cannelloni rollen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zucchini von den Enden befreien und grob hacken.

In Olivenöl ca. 3 Minuten andünsten. Abtropfen und mit den getrockneten Tomaten, Tomatenmark, Agavendicksaft und Oregano vermengen und 2 Minuten weiter garen.

In einer Moulinette fein pürieren und salzen.

Für die Garnitur:

Die Zucchini-Cannelloni mit der Tomatencreme auf Tellern anrichten, mit Basilikum und Mandeln garnieren und servieren.

Mia Feldmann am 27. Februar 2018