

Kürbis-Kartoffel-Cannelloni

Für 2 Personen

200 g Kürbisfruchtfleisch	Salz	200 g Kartoffeln, mehlig
1 Schalotte	4 Tomaten	2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Bund Basilikum	2 Zweige Thymian	3 Eigelb 6 Lasagneblätter
200 g Mozzarella		

Für die Füllung das Kürbisfruchtfleisch evtl. schälen in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und ebenfalls in Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit Schalotte schälen und fein schneiden. Tomaten waschen, trockenreiben und würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotte darin andünsten. Tomatenwürfel und Rosmarin zweige zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie, Basilikum und Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Hälfte der Basilikumblätter zur Seite stellen, die restlichen Kräuter fein hacken. Kürbis und auch Kartoffeln abschütten und auf dem Herd nochmals gut ausdampfen lassen. Kürbis- und Kartoffelstücke noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken, schnell Eigelbe untermengen, die Kräuter untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lasagneblätter ca. 4 Minuten in Salzwasser vorkochen (sie sollten nicht zu weich sein), kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Heißluft, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Lasagneblätter mit der Kürbis-Kartoffelmasse füllen und zusammenrollen. In eine mit Olivenöl gefettete Auflaufform geben und mit der Tomatensauce übergießen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und obenauf geben. Die Auflaufform in den Ofen geben und ca. 15 Minuten goldbraun überbacken. Die Cannelloni auf Tellern anrichten, mit übrigem Basilikum bestreuen und anrichten.

Sören Anders am 14. November 2013