

# 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 Reisorrisotto oder auch Couscous.

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

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