



Überbackene Kartoffel-Kürbis-Cannelloni

Meine einfache Kürbis-Kartoffel-Tortilla vereint vorwiegend festkochende Kartoffeln, süßlichen Hokkaido und eine würzige Ei-Masse zu einem herrlich fluffigen Ofengericht. Durch das kurze Vorbraten in der Pfanne entwickeln Kartoffeln und Kürbis tolle Röstaromen, bevor die Tortilla im Backofen ganz entspannt, zu Ende stockt.

Kochutensilien

- 1 Auflaufform

Zutaten

- 200 g Kürbisfruchtfleisch (Hokkaido oder Muskatkürbis)
- 2-3 Kartoffeln (mehligkochend)
- 200 g Mozzarella (oder Gratinkäse)
- 6 Lasagne-Blätter
- 4 Tomaten
- 3 Eigelb (Größe M)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 Bund frisches Basilikum
- 1 Schalotte
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ Bund frische Petersilie

Zubereitung

Schritt 1 Gemüse vorbereiten:

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Kürbisfruchtfleisch in Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und ebenfalls in Salzwasser garen.

Schritt 2 Nudeln vorkochen:

Die Lasagne-Blätter für ca. 4 Minuten in Salzwasser vorkochen (sie dürfen nicht weich sein, da sie später im Ofen nachgaren!). Herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.



Schritt 3 Tomatensauce ansetzen:

Die Tomaten für ca. 10 Sekunden in kochend heißes Wasser geben, herausnehmen und die Schale abziehen. Anschließend halbieren, entkernen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten glasig dünsten, Tomatenwürfel und 1 Rosmarinzweig dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4 Füllung zubereiten:

Basilikum, Thymian und Petersilie waschen und die Blätter abzupfen. Die Hälfte des Basilikums für später beiseitelegen, den Rest fein hacken. Kürbis und Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eigelb und die gehackten Kräuter hinzugeben, gut durchmengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5 Rollen & Überbacken:

Die Kartoffel-Kürbis-Masse auf den Lasagne-Blättern verteilen, zusammenrollen und in eine mit etwas Olivenöl gefettete Auflaufform legen. Die Cannelloni mit der Tomatensauce übergießen und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella darauf verteilen. Im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun überbacken. Zum Servieren mit dem restlichen Basilikum bestreuen.