

# KARTOFFEL - KÜRBIS - CANNELLONI



## Zutaten:

- 200g Kürbisfruchtfleisch (Hokkaido oder Muskatkürbis)
- 2-3 mehlig kochende Kartoffeln
- 200g Mozzarella oder Gratinkäse
- 6 Lasagne Blätter
- 4 Tomaten
- 3 Eigelb
- 2 El. Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 Bund Basilikum
- 1 Schalotte
- Salz, Pfeffer
- ½ Bund Petersilie

## Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Kürbisfruchtfleisch in Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen.

Kartoffeln ebenfalls schälen, vierteln und im Salzwasser kochen.

Die Lasagne Blätter ca. 4 Minuten in Salzwasser vorkochen. Sie dürfen nicht weich sein, da sie später noch in den Backofen kommen!!! Herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Tomaten ins kochend heißem Wasser für ca. 10 Sekunden geben, rausholen und die Schale abziehen. Anschließend die Tomaten halbieren, entkernen und das Fleisch in kleine Tomatenwürfel schneiden. Die Schalotte schälen und klein würfeln.

1 El. Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Die Schalotten Würfel hinzu und glasig dünsten. Tomatenwürfel mit dem Rosmarinzwig hineingeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum, Thymian und die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen entfernen. Die Hälfte der Basilikumblätter auf die Seite legen, die brauchen wir später. Den Rest der Kräuter feinhacken.

Kürbis und Kartoffeln abschütten und kurz ausdampfen lassen. Beides durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Eigelb und die fein gehackten Kräuter hinzugeben und alles gut durchmengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Lasagne Blätter nehmen und die Kartoffel- Kürbismasse darauf verteilen, zusammen rollen und in eine mit Olivenöl gefettete Auflaufform geben. Die Cannellonis mit der Tomatensauce übergießen und den Mozzarella in Scheiben geschnitten obenauf verteilen. Im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun überbacken. Zum Schluss alles auf Eurer Teller verteilen, mit Basilikum bestreuen und fertig ....