



Lamm-Cannelloni mit Tomatenragout

Für das Ragout: 3 reife Tomaten, ½ halbe Zucchini, ½ Zwiebel, 1 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe (ungeschält), 2 EL Tomatenmark, 400 g passierte Tomaten (aus der Dose), 20 ml Geflügelbrühe, getrockneter Oregano, Salz, Cayennepfeffer,

Für die Cannelloni: 70 g Toastbrot, 70 ml Milch, 1 kleine Zwiebel, 1 EL Butter, 450 g Lammhackfleisch (aus der Schulter), 2 Eier, 2 TL scharfer Senf, je ½ - 1 TL abgeriebene, unbehandelte Zitronen- und Orangenschale, Salz, Pfeffer aus der Mühle, getrockneter Oregano, Cayennepfeffer, ½ Knoblauchzehe (gehackt), 16 Cannelloni, Öl für die Form

Außerdem: 100g gut schmelzender Käse (z.B. Taleggio), 3 EL geriebener Parmesan (ersatzweise Pecorino oder Bergkäse), 5 EL Sahne.

Für 4 Personen

Für das Ragout die Tomaten kreuzweise einritzen und kurz in kochendes Wasser tauchen. Kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucchini putzen und waschen. Die Zwiebel schälen und beides in ½ cm große Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel und den ungeschälten Knoblauch darin bei milder Hitze glasig andünsten. Die Zucchiniwürfel hinzufügen und etwas mitandünsten. Das Tomatenmark unterrühren, die Dosentomaten samt Saft und die Brühe dazugeben und das Tomatenragout knapp unter dem Siedepunkt 5 Minuten ziehen lassen. Die Tomatenwürfel und den Oregano hinzufügen und die Knoblauchzehe entfernen. Das Ragout mit Salz und 1 Prise Cayennepfeffer würzen und nach Belieben mit etwas mildem Olivenöl abschmecken.

Für die Cannelloni den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Brotwürfel in einer Schüssel in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Die Zwiebel zu dem eingeweichten Brot geben und mit dem Lammhackfleisch, den Eiern, dem Senf, der Zitronen- und Orangenschale, Salz, Pfeffer, etwas Oregano, 1 Prise Cayennepfeffer und dem Knoblauch mischen. Die Füllmasse in die Cannelloni damit. Eine ofenfeste Form mit Öl einfetten, die gefüllten Cannelloni hineinsetzen und das Tomatenragout darüber verteilen. Die Form mit Alufolie verschließen und die Lammcannelloni im Ofen auf der mittleren Schiene zugedeckt etwa 45 Minuten garen.

Inzwischen den Käse reiben und mit dem Parmesan und der Sahne mischen. Nach dem Ende der Garzeit der Cannelloni die Alufolie entfernen und die Käse-Sahne-Mischung darüber träufeln. Den Backofengrill einschalten und die Cannelloni 3 bis 4 Minuten goldbraun überbacken.