



## *Gemüse-Cannelloni mit pikanter Salsa*

### Zutaten für 3 Hungrige:

#### Crêpes:

80 g Mehl  
2 Eier  
50 ml Sahne  
70 ml Milch  
1 Prise Salz  
20 g Butter (geschmolzen)

#### Ratatouille:

1 Aubergine (fein gewürfelt)  
1 Zucchini (fein gewürfelt)  
3 Roma-Tomaten (fein gewürfelt)  
1 rote Paprika (fein gewürfelt)  
1 gelbe Paprika (fein gewürfelt)  
2 Schalotten (fein gewürfelt)  
1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt oder gepresst)  
3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer  
Thymian, Rosmarin  
Tabasco, Chili nach Bedarf  
1 Prise Zucker

#### Salsa:

20 schwarze Oliven (fein gewürfelt)  
2 EL Olivenöl  
1 handvoll Basilikum (fein gehackt)  
1 Romatomaten (fein gewürfelt)  
½ Schalotte (fein gewürfelt)  
½ Knoblauchzehe (fein gewürfelt oder gepresst)  
Salz, Pfeffer

Zusätzlich: 2-3 EL Pflanzenöl, 2-3 EL Olivenöl,  
Alufolie, 1 handvoll Pinienkerne (angeröstet),  
ca. 20 Basilikum-Blätter

### Zubereitung:

1. Bereitet zuerst den Crêpes-Teig vor, denn der muss ca. 30 min ruhen. Hierfür vermischt Ihr einfach alle Zutaten mit einem Handmixer in einer Rührschüssel. Stellt den Teig beiseite.
2. In der Zwischenzeit macht Ihr das Ratatouille startklar. Dafür müsst Ihr das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig andünsten. Anschließend könnt Ihr die restlichen Zutaten dazugeben und anbraten bis alles gar ist. Mit den Gewürzen alles gut abschmecken.
3. Nun werden die Crêpes gebacken. Gebt etwas von dem Pflanzenöl in eine beschichtete Pfanne. Rührt den Teig noch einmal gut durch und verteilt eine dünne Schicht des Teiges gleichmäßig auf



- dem Boden der erhitzten Pfanne. Die Crêpes müsst Ihr von beiden Seiten goldbraun backen.
4. Legt die Crêpes auf ein Backblech und lasst sie auskühlen. Bereitet in der Zwischenzeit die Salsa vor. Hierfür vermischt Ihr einfach alle Zutaten in einer kleinen Schüssel.
  5. Stellt einen großen Topf mit heißem Wasser auf und bringt das Wasser zum Kochen.
  6. Währenddessen könnt Ihr Euch ein Stück Alufolie nehmen und etwas Öl darauf verstreichen. Legt einen Crêpe auf die Alufolie und verteilt ein paar Basilikumblätter und 1-2 EL des Ratatouilles gleichmäßig darauf. Rollt nun den Crêpe fest mit samt der Alufolie auf und dreht die Enden der Alufolie entgegengesetzt zu. So könnt Ihr auch mit den restlichen Crêpes verfahren.
  7. Sobald alle fertig gerollt sind, könnt Ihr sie in ein Sieb legen und das Sieb über das kochende Wasser in den Topf hängen. VORSICHT: Das Sieb darf nicht im Wasser hängen. Gebt den Alufolie-Rollen ca. 15 Minuten Zeit zu garen.
  8. Gebt etwas Olivenöl in eine Pfanne und erhitzt diese. Anschließend solltet Ihr Eure fast fertigen Cannelloni vorsichtig aus der Alufolie entfernen und sie für einige Minuten in der Pfanne anbraten.
  9. Zum Schluss könnt Ihr jeweils eine Cannelloni in drei Teile teilen und sie mit der Salsa und den Pinienkernen auf einem Teller anrichten.
  10. Mein Tipp: Ihr könnt die Cannelloni auch einfach ohne Alufolie zusammen rollen und eine Auf-laufform geben. Gebt Tomatensoße dazu und überbackt alles mit etwas Paniermehl oder Käse. Schmeckt auch super :)