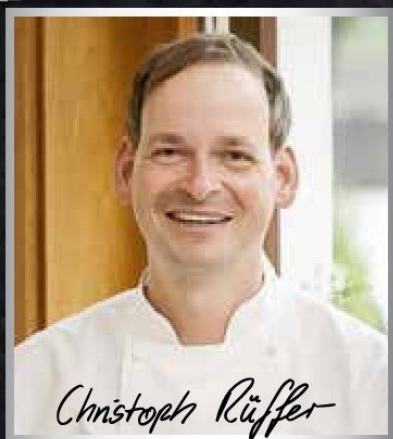


★ TOUR DE MENUE ★



Christoph Ruffer

WIR HOLEN DIE 2 STERNEKÜCHE FÜR SIE NACH HAUSE.
KOCHEN SIE MIT CHRISTOPH RUFFER, KÜCHENCHEF
RESTAURANT HAERLIN, HOTEL VIERJAHRESZEITEN, HAMBURG.

Das renommierte Restaurant Haerlin, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen, 19 Gault-Millau-Punkten und 4 ½ Fs des Magazins „DER FEINSCHMECKER“ wurde vom gleichnamigen kulinarischen Magazin DER FEINSCHMECKER des Jahreszeitenverlags zum „Restaurant des Jahres 2014“ ausgezeichnet!

ZUCCHINICANELLONI MIT SPINAT UND TOMATENSAUCE

Für die Zucchini-cannelloni die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend die Zucchinischnitten auf Küchenkrepp abtrocknen lassen. Den aufgetauten TK Spinat gut ausdrücken, so daß man 100 gr. erhält. Den ausgedrückten Spinat grob kleinschneiden. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln. Basilikumblätter zupfen, dabei einige für die Deko zurückbehalten und die restlichen in Streifen schneiden. Den Spinat zusammen mit den gewürfelten Knoblauchzehen, den Basilikumstreifen, dem Ricotta, 1 Eigelb und abgeriebene Zitronenschale vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 5 Zucchinischnitten überlappend nebeneinander legen und etwas von der Spinat-Ricotta-Füllung darauf verteilen. Die Zucchini mit der Füllung aufrollen und auf diese Weise 6 Cannelloni herstellen. Die Tomatenstücke mit dem getrockneten Oregano verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Auflaufform 2/3 der Tomatensauce verteilen und die Zucchini-cannelloni darauf setzen. Das restliche Drittel Tomatensauce darauf verteilen. Mozzarella in Würfel schneiden und mit geriebenem Parmesan auf die Zucchini-cannelloni geben. Mit Olivenöl beträufeln und im Umluftofen bei 180 °C für 30 Minuten garen. Danach die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und mit den restlichen Basilikumblättern bestreut servieren.

Für 2 Personen

Zutaten***

- 2 Zucchini
- 250 g TK Spinat
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Basilikum
- 300 g Ricotta
- 1 Eigelb
- 1 Bio Zitrone
- 450 g Tomatenstücke i. d. Dose
- 2 Tl getrockneter Oregano
- 1 Kugel Mozzarella
- 30 g Parmesan
- 4 Tl Olivenöl
- Salz / Pfeffer



Zubereitungszeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: ●○○○