



Grünkohl-Cannelloni mit Tomatensoße

Zutaten

(Für 4 Personen)

250 g geputzter Grünkohl	1 Knoblauchzehe	16–20 Cannelloni
2 Zwiebeln	1 EL Tomatenmark	100 g geriebener Emmentaler
3 EL Öl	2 Dosen stückige Tomaten	Fett
gemahlener Piment	(à 425 ml)	Pfeffer und Salz
125 g Mascarpone	6–7 Stiele Majoran	Zucker

Zubereitung

Waschen Sie den Grünkohl und blanchieren Sie ihn portionsweise für ca. 4 Minuten in kochendem Salzwasser. Danach gießen Sie die Blätter ab und schrecken sie kurz unter kaltem Wasser ab. Gut abtropfen lassen. Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie feine Würfel. Der Grünkohl wird grob gehackt. Erhitzen Sie in einem großen Topf 2 EL Öl und dünsten Sie die Hälfte der Zwiebelwürfel darin 1–2 Minuten an. Danach den Grünkohl zugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten. Mit 150 ml Wasser ablöschen und würzen. Ca. 30 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Schmecken Sie den Grünkohl mit Salz, Pfeffer, Piment und etwas Zucker ab. Geben Sie ihn auf ein Sieb und drücken Sie ihn ein wenig aus. Geben Sie den Grünkohl in eine große Schüssel und lassen ihn auskühlen. Schälen Sie in der Zwischenzeit den Knoblauch und würfeln diesen fein. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, den Knoblauch und die übrigen Zwiebeln darin andünsten. Anschließend rühren Sie das Tomatenmark ein und schwitzen es an. Dann mit Tomaten und 150 ml Wasser ablöschen. Kochen Sie das Ganze auf und lassen es 3–4 Minuten zugedeckt köcheln. Waschen Sie nun den Majoran. Anschließend trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Heben Sie ein wenig zum Garnieren auf und hacken Sie den Rest. Rühren Sie den gehackten Majoran in die Soße ein und schmecken Sie sie mit Salz, Pfeffer und Zucker ab. Danach wird die Mascarpone unter den Grünkohl gemischt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Füllen Sie nun die Cannelloni mit der Grünkohlmasse. Verteilen Sie etwas Soße in eine gefettete Auflaufform. Schichten Sie die Cannelloni in die Form und übergießen Sie diese mit Soße. Abschließend den Käse auf den Nudeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen (bei 200 °C, keine Umluft) ca. 40 Minuten backen. Danach herausnehmen und mit Majoran garnieren.