

Grünkohl-Cannelloni mit Tomatensoße



Zutaten für 4 Personen:

250 g geputzter Grünkohl
Salz
2 Zwiebeln
3 EL Öl
300 ml Bouillon
Pfeffer
gemahlener Piment
Zucker
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
2 Dosen (à 425 ml) stückige Tomaten
6–7 Stiele Majoran
125 g Ricotta-Käse
16–20 Cannelloni (ca. 160 g; dicke Nudelröhren zum Füllen)
100 g geriebener Emmentaler-Käse
Fett für die Form

1. Grünkohl waschen und portionsweise in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren. Abgießen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Grünkohl grob hacken.
2. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Hälfte Zwiebelwürfel darin 1–2 Minuten andünsten, Grünkohl zugeben, ca. 3 Minuten andünsten, mit 150 ml Bouillon ablöschen und ca. 30 Minuten zugedeckt schmoren. Grünkohl mit Salz, Pfeffer, Piment und etwas Zucker abschmecken, auf ein Sieb geben, mithilfe einer Schöpfkelle etwas ausdrücken. Grünkohl in eine große Schüssel geben und auskühlen lassen.
3. Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und übrige Zwiebeln darin andünsten. Tomatenmark einrühren, anschwitzen, mit Tomaten und 150 ml Bouillon ablöschen. Aufkochen, 3–4 Minuten zugedeckt köcheln. Majoran waschen, trocken schütteln, bis auf etwas zum Garnieren, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Gehackten Majoran in die Soße rühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Ricotta unter den Grünkohl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Cannelloni mit der Grünkohlmasse füllen. Etwas Soße in eine gefettete Auflaufform verteilen.
5. Vorbereitete Cannelloni in die Form schichten, dabei mit Soße begießen und mit Soße abschließen. Käse auf den Nudeln verteilen. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Cannelloni herausnehmen, etwas abkühlen lassen, mit Majoran garnieren.