

**Zutaten:**

- 400 g Tomaten gehäutet, entkernt
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- ½ Möhre fein gewürfelt
- ½ Selleriestange fein gewürfelt
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL getrockneter Thymian
- Salz, Pfeffer
- 1 Aubergine fein gewürfelt
- 2 Zucchini fein gewürfelt

- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt

- 1 Chilischote in feinen Streifen

- 1 TL getrockneter Oregano

- 300 g Ziegenfrischkäse

- 24 Cannelloni

- Fett für die Form

- 60 g geriebener Pecorino

- 2 TL Butter

**Zubereitung:**

1. Möhre, Zwiebel, Sellerie in einem Topf andünsten. Tomaten und 1 TL Thymian zufügen. Die Sauce würzen und zugedeckt ca. 20 Min köcheln lassen.
2. Das restliche Öl erhitzen, Aubergine, Zucchini, Knoblauch und Chili darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer, 1 TL Thymian und Oregano würzen und etwas abkühlen lassen.
3. Den Ziegenkäse grob zerkleinern und unterrühren. Den Backofen auf 220° vorheizen.
4. Die Cannelloni jeweils mit 2 – 3 EL Gemüse – Käse – Mischung füllen und in eine gefettete Auflaufform schichten.
5. Die Tomatensauce darüber gießen, das Ganze mit Pecorino bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.
6. Auf der mittleren Schiene in ca. 30 Min goldbraun backen.