Gefüllte Canneloni

Canneloni sind dicke Röhrennudeln. Die kann man prima füllen!

Du brauchst für 4 Personen

1 Auflaufform

1 Paket Canneloni

2 Dosen Tomaten oder 2 Pakete Tomatenstückchen

2 Pakete Hirtenkäse oder Schafskäse

2 Zucchini

Pizzagewürz oder Basilikum oder Oregano

300 g geriebenen Käse zum Überbacken

Wasche die Zucchini, schneide sie dann in so große Stücke (etwa halbieren, dann der länge nach vierteln), dass sie in die Canneloni passen.
Schneide ebenso den Schafskäse in etwas fingergroße Stücke.

Fülle die Canneloni abwechselnd mit Schafskäse und Zucchini. Lege sie in die Auflaufform.
Übergieße alles mit Tomaten. Du kannst mit Basilikum oder Oregano würzen.
Streu den Käse darüber und backe alles ca 30 Minuten bei 180 Grad.