AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

ZUCCHETTI-ROLLEN MIT FRISCHKÄSE



Rezept: Les basiques de la cuisine. Solar édition 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die gefüllten Gemüserollen lassen sich vielfach einsetzen: als Apéro, Vorspeise oder auf einen Salatteller.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Zucchetti	2 EL	Zwiebel, fein gehackte
200 g	Frischkäse	1 TL	Süsser Paprika
2 EL	Koriander, gehackter	1 EL	Zitrone, Saft
1 EL	Minze, gehackte	2 EL	Olivenöl
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Kräuter waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Frischkäse in einer Schüssel mit den Kräutern, dem Paprika und dem Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In den Kühlschrank stellen.
2. Zucchetti waschen und trocken tupfen. Die Enden wegschneiden. Nicht zu dünne, lange Lamellen schneiden, bis zu den Kernen in der Mitte der Zucchetti.
3. Auf eine Arbeitsfläche Haushaltfolie auslegen. Die Zucchetti-Lamellen fein mit Olivenöl bestreichen und auf die Folie legen. Die Frischkäse-Masse dünn auf die Zucchetti-Streifen auftragen. In einer Frischhalte-Folie satt einrollen und für idealerweise 1 Std. in den Kühlschrank legen. Wenn die Röllchen zu lange gekühlt werden, entzieht der Frischkäse dem Gemüse Saft!
4. Aus der Folie nehmen, mit etwas Olivenöl beträufeln und einige Kräuterstreifen auf die Zucchetti-Rollen geben.