

Kleine Röllchen ganz groß: Zucchini-Rollen mit Ricotta-Basilikum-Creme

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Füllung aus Ricotta, Hüttenkäse, Knoblauch und Basilikum hat allesamt begeistert. So hat es dieses Rezept auf unsere Lieblings-Mittagessen-Liste geschafft.

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 2 -

Für die Füllung alle Zutaten in einen Food Processor geben und zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Zucchini mit einer Mandoline längs in dünne Scheiben schneiden. Zucchinischeiben auf das Backblech legen, salzen und im heißen Ofen 5 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Boden der Auflaufform mit 125 ml Tomatensauce bestreichen.

- 5 -

Zucchini mit Küchenpapier trocken tupfen. Jeweils 1 EL der Füllung auf die Zucchinischeiben geben, verstreichen und aufrollen. Mit der zugerollten Seite nach unten in die Auflaufform legen.

- 6 -

Zucchini-Röllchen mit restlicher Tomatensauce bedecken und mit Mozzarella bestreuen. Im heißen Ofen 20-25 Minuten backen.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Füllung

250 g Ricotta
120 g Hüttenkäse
3 Esslöffel Parmesan
1 Zweig(e) Petersilie
6 Blätter Basilikum
1/2 Teelöffel Meersalz
1 Knoblauchzehe
1/2 Teelöffel Chiliflocken
Salz, Pfeffer

Für den Auflauf

2 große Zucchini
250 ml Tomatensauce
125 g geriebener Mozzarella

Besonderes Zubehör

Auflaufform
Food Processor

Unter meinen Kollegen und Kolleginnen gibt es immer welche, die mittags durch die Küche ziehen und nach etwas Essbarem Ausschau halten. Diese kleinen, unscheinbaren Zucchini-Röllchen sind an jenem Team-Lunch ganz groß rausgekommen. Die würzig-cremige

Kleine Röllchen ganz groß: Zucchini-Rollen mit Ricotta-Basilikum-Creme

61400