

Zucchinirollchen



Dahoam

– KOCHEN & BACKEN –

Für 4 Personen

Arbeitszeit: 30-45 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten



Zutaten

25gr Kapern, 75gr getrocknete Tomaten in Öl,
500gr Ricotta oder Doppelrahm-Frischkäse,
3 Eigelb (Gr. M), 1 Zehe Knoblauch, Rosmarin,
Thymian, Salz, Pfeffer, 3-4 EL Semmelbrösel,
4 mittelgroße Zucchini

Zubereitung

- ◆ Kapern und Tomaten abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen
- ◆ Kapern und Tomaten klein schneiden
- ◆ Knoblauch, Rosmarin und Thymian fein hacken
- ◆ Ricotta mit den Eigelben glattrühren. Kapern, Tomaten, Knoblauch, Kräuter zugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Kapernsud würzen
- ◆ Zur Ricottamasse so viel Semmelbrösel geben, bis die Masse einigermaßen streichfähig ist, aber nicht zu viel – sonst wird es trocken!
- ◆ Die Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden, am besten mit dem Hobel, ca. 3mm dick
- ◆ Die Zucchinischeiben in Salzwasser 2 Minuten blanchieren und in Eiswürfelwasser abschrecken. Die Scheiben abtropfen lassen
- ◆ Die Ricottacreme auf die Scheiben streichen, einrollen und eng nebeneinander aufrecht in eine eingefettete Gratinform stellen. Mit Tomatenöl beträufeln

Backen

- ◆ Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen
- ◆ Ca. 25 Minuten im Ofen garen

Bettina's Tipps

- ◆ Ihr könnt mit der Füllung variieren. Oliven passen auch sehr gut dazu oder die Röllchen mit Parmesan bestreuen, das schmeckt immer!
- ◆ Dazu passt Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola und ein leckeres Baguette

Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!

www.dahoam-lebensmittel.de saugad@dahoam-lebensmittel.de