

Zucchinirollchen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 2 Zucchini
- 20 g Tomaten, getrocknet
- 200 g Schafskäse oder Tofu
- 2 EL Mediterranes Würzöl oder Kräuter der Provence Würzöl oder Basilikum Würzöl
- Koriander



Zubereitung

Getrocknete Tomaten und Schafskäse in etwa 3 x 2 cm große Stücke schneiden, im Mediterranen Würzöl marinieren und einige Stunden ziehen lassen. Zucchini waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in etwas Kokosöl goldbraun anbraten, salzen und pfeffern und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Jede Zucchinischeibe mit einem Stück Schafskäse und einer Tomate belegen und aufrollen. Mit einem Holzspieß feststecken, nach Wunsch mit Koriander garnieren und auf einem Teller anrichten.

Hinweise

Zum Marinieren eignen sich auch weitere Würzöle unseres Sortiments, zum Beispiel Thymian-Salbei, Kräuter-Knoblauch oder Barbecue.