

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Zucchini-Rollen mit Frischkäse



(c) 123rf

Zubereitung

1. Zucchini waschen und die beiden Enden abschneiden
2. Mit einem Hobel oder einem langen Messer Zucchini längs in ca. 3 mm dicke Tranchen schneiden
3. Zucchettitranchen mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen
4. In einer grossen Bratpfanne oder Grillpfanne Zucchettitranchen goldbraun grillieren, auf ein Küchenpapier legen und abkühlen lassen
5. Für die Füllung Kräuterfrischkäse mit Vollrahm vermischen
6. Schwarze Oliven grob schneiden
7. Petersilie und Schnittlauch fein hacken
8. Kräuterfrischkäse mit Oliven und Kräutern vermischen und nach Belieben abschmecken
9. Masse gleichmässig bei den unteren Enden der Zucchettitranchen verteilen und satt aufrollen
10. Zucchettiröllchen im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen

Zutaten

2	Zucchini
160 g	Kräuterfrischkäse
15 g	Vollrahm
2 EL	schwarze Oliven
3 g	Petersilie
2 g	Schnittlauch
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Life Channel

www.lifechannel.ch