Gefüllte Zucchiniröllchen

Ein Rezept für tolle Appetithäppchen: Die gefüllten Zucchiniröllchen sind der Renner auf jeder Party und machen auch Vegetarier glücklich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

2 Stk.	Zucchini
240 g	Ricotta
1 Bund	Basilikum
2 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Zitrone (den Abrieb davon)
1 TL	Pinienkerne
1 Schuss	Olivenöl
1 Schuss	Balsamicoessig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **gefüllten Zucchiniröllchen** lassen sich sehr gut vorbereiten und sind ideale Partyhäppchen. Die Zucchini waschen, putzen, trocknen und längs in schmale Scheiben schneiden. Eine Marinade aus Balsamico, Olivenöl, Pfeffer und Salz in einer großen Schüssel anrühren. Die Zucchinischeiben darin einlegen und 20 Minuten oder länger durchziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, trocknen, in Viertel schneiden, entkernen und klein würfeln. Die Tomatenwürfel in eine Schüssel geben. Basilikum waschen, trocknen, fein hacken und zufügen. Zitronenschale fein dazu reiben. Pinienkerne klein hacken und ebenfalls einmischen. Zum Schluss den Ricotta einrühren und alle Zutaten gründlich vermengen. Mit Olivenöl, Pfeffer und Salz abschmecken.

3. Die Zucchinischeiben aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen. Die Ricottamasse dünn aufstreichen, dann die Scheiben aufrollen. Die Röllchen auf eine Servierplatte setzen.

Tipp

Die gefüllten Zucchiniröllchen vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern oder Schnittlauchröllchen garnieren.