

Zucchini-Rollen

Die sehen einfach klasse auf dem Büffet aus: leckere Zucchini-Rollen mit Ricotta. Das Rezept wird mit Balsamico und Zitronensaft verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Zucchini
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl
1 Schuss	Balsamicoessig

Für die Füllung

1 Packung	Ricotta
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Basilikum
1 Handvoll	Mandeln

Zubereitung

1. Für die **Zucchini-Rollen** die Zucchini waschen, trockentupfen und den Stielansatz abschneiden. Mit einem scharfen Messer oder Gemüsehobel längs in schmale Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln, pfeffern und salzen. Für 20 Minuten kalt stellen.
2. Zitrone auspressen, den Saft mit dem Ricotta mischen und mit Salz abschmecken. Verrühren, bis die Masse glatt ist. Basilikumblätter in Streifen schneiden und unter die Masse heben. Erneut abschmecken mit Balsamico, Olivenöl, Pfeffer und Salz. Auf jede Zucchinischeibe die Ricotta-Mischung geben und aufrollen.

Tipp

Die Zucchini-Rollen kann man mit verschiedenen Zutaten variieren, beispielsweise gehackte Tomaten, Schnittlauchröllchen oder Mandelblätter.