Zucchini Schafkäsewickler

Vegetarischer Leckerbissen: Dieses Rezept für Zucchini-Schafkäsewickler ist preiswert und lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Zucchini
620 g	Schafskäse
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian

Zubereitung

1. Für die Zucchini-Schafkäsewickler die Zucchini waschen und den Strunk entfernen.
2. In sehr dünne (1-2 mm dicke) längliche Scheiben schneiden, hierzu eignet sich am besten eine Aufschnittmaschine.
3. Schafkäse in daumendicke Stücke schneiden und in die Zucchinischeiben einrollen.
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchiniröllchen darin kurz anbraten. Rosmarin und Thymian dazugeben.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und die fertigen Zucchini-Schafkäsewickler aus der Pfanne nehmen und sofort servieren.

Tipp

Die Zucchini-Schafkäsewickler schmecken wunderbar zu knusprigem Weißbrot und Paradeisern.