

# Zucchinirollchen mit Faschiertem gefüllt

Raffiniert genießen auf leichte Art: Rezept für leckere Zucchinirollchen mit Faschiertem gefüllt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Faschiertes</a> (vom Rind)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2 Stk.	Zucchini
6 Scheiben	<a href="#">Käse</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Paprikapulver
50 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Paniermehl

## Zubereitung

1. Für die mit Faschiertem gefüllten Zucchinirollchen zu Beginn die Zucchini mit kaltem Wasser abspülen, trocknen und putzen. Mit einem Sparschäler oder Gurkenhobel längs in schmale Scheiben hobeln.
2. Die Käsescheiben jeweils in drei Längsstreifen schneiden. Das Faschierte in eine Schüssel geben. Das Ei hineinschlagen, Paniermehl zufügen und gut durchmischen. Abschmecken mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver.
3. Den Ofen auf 200 Grad mit Umluft vorheizen. Nun die Röllchen zusammensetzen: Immer zwei Zuccinischeiben nebeneinander legen, dabei ein gutes Stück überlappen lassen.

Jeweils einen Käsestreifen in die Mitte platzieren. Aus dem Faschierteig kleine Bällchen formen und jeweils an das Ende eines Käsestreifens setzen, 1 bis 2 Zentimeter zum Rand freilassen. Das Ganze eng aufrollen und mit einem Zahnstocher befestigen.

4. Wenn alle Röllchen fertig sind, werden sie in eine große Auflaufform gesetzt. Die Gemüsebrühe gleichmäßig über die Röllchen verteilen und für rund 20 Minuten im Ofen backen lassen.

## **Tipp**

Die mit Faschiertem gefüllten Zucchiniröllchen mit Kräutertopfen, Tomaten- oder Schnittlauchsauce servieren, dazu passt Reis. Den Fleischteig kann man mit frischen Kräutern nach Geschmack verfeinern.