Zucchiniröllchen mit Frischkäse gefüllt

Wer noch ein paar kleine Häppchen für die Grillparty sucht, sollte sich dieses Rezept merken. Die Zucchiniröllchen mit Frischkäse gefüllt sehen so lecker aus wie sie schmecken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

3 Stk.	Zucchini
200 g	Frischkäse (laktosefreien)
50 g	Créme frâiche (laktosefrei)
2 EL	Schlagobers (laktosefrei)
3 EL	Kräuter (gehackte nach Belieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Olivenöl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für Zucchiniröllchen mit Frischkäse gefüllt zuerst die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Frischkäse mit Crème fraîche, Schlagobers und Kräutern verrühren. Abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

2. Zucchini waschen und längs ca. 0,5 cm dünne Scheiben abhobeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben darin von beiden Seiten hellbraun anbraten. Salzen und pfeffern.

3. Zucchini aus der Pfanne nehmen und mit der Frischkäse-Füllung bestreichen. Die Zucchini zügig aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Zusammen mit rohem Schinken werden die Zucchiniröllchen mit Frischkäse gefüllt zur idealen Vorspeise in einem mediterranen Menü.