

# Zucchinirollchen

Die Zucchinirollchen mit Feta und Frischkäse sind ein wunderbares Fingerfood. Ein ideale Rezept-Idee für ein Grillbuffet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

2 Stk.	Zucchini (zirka 500 g)
	<a href="#">Salz</a>
	Olivenöl extra vergine
50 g	<a href="#">Tomaten</a> (getrocknet)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
200 g	Feta
150 g	Frischkäse
1 TL	Rosmarin
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Zucchinirollchen**, wasche die Zucchini und schneide die Enden ab. Hoble die Zucchini längs in zirka 3 mm dünne Scheiben. Bestreue sie mit Salz und lasse sie leicht Wasser ziehen. Tupfe sie dann mit Küchenpapier ab. Bestreiche sie mit etwas Olivenöl und grille sie von beiden Seiten am vorgeheizten Grill.
2. Hacke die getrockneten Tomaten fein. Schäle und hacke den Knoblauch. Zerbröckle den Feta und rühre den Frischkäse, Rosmarin, Tomaten und Knoblauch gründlich zusammen. Schmecke es mit Zitronensaft, Zitronenschale, Salz und Pfeffer ab und lasse es etwas ziehen.
3. Verteile die Käsemasse auf die Zucchini Scheiben und rolle sie ein. Du kannst sie nach Belieben mit Holzstäbchen fixieren. Bei Bedarf nochmals am Grill bei indirekter Hitze

erwärmen.

## **Tipp**