Rezept

Zucchiniröllchen auf Tomatenspiegel

Ein Rezept von Zucchiniröllchen auf Tomatenspiegel, am 28.04.2024

Zutaten

1 EL	getrocknete Morcheln
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer
200 g	Ziegenfrischkäse
500 g	vollreife Tomaten
2 EL	Butter
	Pfeffer
	Backpapier
4	kleine feste Zucchini
	Salz
100 g	Parmesan
2 EL	Pinienkerne
1	Zwiebel
	Salz
1 Bund	großblättriges Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Morcheln mit heißem Wasser bedecken und einweichen lassen. Die Zucchini waschen, putzen und mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen; Backpapier mit Olivenöl bestreichen. Zucchinistreifen auf die Ölschicht legen, leicht salzen und pfeffern und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen.

2. Für die Sauce Tomaten waschen und würfeln, Zwiebel schälen und halbieren. Zusammen in der Butter bei kleiner Hitze in einem Topf zugedeckt 20 Min. köcheln lassen.

3. Die Pilze abtropfen lassen und fein hacken. Den Parmesan reiben und mit dem Ziegenfrischkäse, den Pinienkernen und den Pilzen verrühren. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Zucchinistreifen aus dem Ofen nehmen, Ofen ausschalten. Die Zucchinistreifen mit der Käsefüllung belegen, aufrollen und im abkühlenden Ofen bis zum Servieren nachgaren lassen. Inzwischen die gegarten Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Zwiebel in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb passieren.

5. Das Basilikum waschen, die Hälfte der Blätter im Ganzen in die Tomatensauce legen und ca. 5 Min. durchziehen lassen. Die restlichen Blätter trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

6. Zum Servieren Basilikumblätter aus der Tomatensauce heben. Sauce auf vier großen Tellern als Spiegel anrichten, darauf die Zucchiniröllchen stellen. Mit Basilikumstreifen bestreuen. Dazu passt ein Bardolino.