

Rezept

Gefüllte Zucchinirollchen

Ein Rezept von Gefüllte Zucchinirollchen, am 29.06.2026

Zutaten

600 g Zucchini (möglichst dünne)	2 EL Olivenöl
1/2 Bund Petersilie	150 g Bratwurstbrät
1 Eigelb	50 g Kirschtomaten
1 EL frisch geriebener Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Zucchini waschen, putzen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke aufstellen und das Innere mit einem Ausstecher entfernen und die Zucchini in eine Auflaufform setzen. Mit Öl beträufeln und zugedeckt bei 600 Watt 2-3 Min. vorgaren.
2. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Mit Brät und Eigelb und vermengen und die Zucchini damit füllen. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Je 1 Scheibe auf die Zucchini legen und mit Parmesan bestreuen. Die Zucchini offen bei 600 Watt in 4-6 Min. fertig garen.