

Rezept

Gegrillte Zucchinirollchen mit Feta in Olivenöl eingelegt

Ein Rezept von Gegrillte Zucchinirollchen mit Feta in Olivenöl eingelegt , am 28.06.2026

Zutaten

1 kg feste Zucchini (am besten die blassgrünen aus dem türkischen Lebensmittelgeschäft, ersatzweise gelbe und dunkelgrüne gemischt)	6 Peperoni
	4 EL Zitronensaft
	600 ml bestes Olivenöl
Salz	150 g Schafskäse
1-2 Bund Petersilie	3 Knoblauchzehen
1 TL schwarze Pfefferkörner	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 breite, niedrige Gläser (à 470 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet ca. 1 Monat

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Peperoni waschen, Stiele abschneiden. Die Peperoni längs aufschneiden, aber nicht durchschneiden. Die Kerne entfernen.
2. Die Zucchinis Scheiben mit Zitronensaft und Olivenöl dünn bestreichen, mit Salz bestreuen und portionsweise in der Grillpfanne auf jeder Seite ca. 4 Min. grillen, sie sollen weich und leicht braun werden. Fertige Zucchinis Scheiben auf einem Teller stapeln. Peperoni aufklappen und in der Grillpfanne auf jeder Seite ca. 2 Min. grillen.
3. Den Schafskäse trocken tupfen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Die gegrillten Peperoni längs in ca. ½ cm breite Streifen schneiden. Je 1 Stück Schafskäse und 1 Streifen Peperoni in eine Zucchinis Scheibe wickeln.
4. Die Petersilie abbrausen und sorgfältig trocken tupfen. Die Blättchen und die zarten Stiele grob hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Knoblauch mit ½ TL Salz und etwas Olivenöl im Mörser leicht andrücken und die Mischung auf die Gläser verteilen.
5. Die Zucchinirollchen aufrecht dicht nebeneinander in die Gläser auf die Petersilienmischung stellen, sodass sie sich gegenseitig stützen und nicht aufwickeln können. Die Pfefferkörner darüberstreuen. Das übrige Öl auf ca. 100° erhitzen und auf die Zucchinirollchen gießen, bis sie gut damit bedeckt sind. Die Rollchen mind. 2 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort durchziehen lassen. Dann mit frischem Brot als kleine Vorspeise servieren. Restliches gewürztes Olivenöl zum Kochen verwenden.