

#### Rezept

# Gegrillte Zucchiniröllchen mit Feta in Olivenöl eingelegt

Ein Rezept von Gegrillte Zucchiniröllchen mit Feta in Olivenöl eingelegt, am 14.08.2025

#### Zutaten

1 kg feste Zucchini (am besten die blassgrünen aus dem türkischen Lebensmittelgeschäft, ersatzweise gelbe und dunkelgrüne gemischt)

**4 EL** Zitronensaft

6 Peperoni

Salz

600 ml bestes Olivenöl

3 Knoblauchzehen

1-2 Bund Petersilie

**150 g** Schafskäse

1TL 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 Zucchinischeiben 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 Zucchinischeiben 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 Zucchinischeibe 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 Zucchiniröllchen 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 Zucchiniröllchen gießen, bis sie gut damit bedeckt sind. Die Röllchen mind. 2 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort durchziehen lassen. Dann mit frischem Brot als kleine Vorspeise servieren. Restliches gewürztes Olivenöl zum Kochen verwenden.