

Rezept

Minzige Zucchini-Röllchen

Ein Rezept von Minzige Zucchini-Röllchen, am 17.04.2024

Zutaten

2 große Zucchini (oder 3 mittelgroße)	1 Frühlingszwiebel
1 Bund glatte Petersilie	3 Stängel Minze
2 EL Pistazienkerne	150 g Ziegenfrischkäse
2-3 EL Milch	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz	1-2 Msp. Cayennepfeffer
1-2 Msp. Zimtpulver	1 TL Akazienhonig
ca. 3 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zucchini waschen, putzen, längs in ca. 5 mm dicke Scheiben hobeln. Dabei insgesamt 12 der inneren, gleichmäßigen Scheiben verwenden. Die Frühlingszwiebel putzen und sehr fein hacken. Petersilie und Minze abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Drei Viertel der Petersilienblättchen beiseite legen, den Rest und die Minze fein hacken. Pistazienkerne hacken. Ziegenfrischkäse mit Milch glatt rühren, mit Frühlingszwiebel, Pfeffer, Salz, Cayennepfeffer, Zimt und Honig pikant abschmecken.
2. Zucchinis Scheiben auf einen Grillrost legen, dünn mit Olivenöl bepinseln. Die Grillfunktion zuschalten und 3 Min. grillen. Die Scheiben umdrehen, ebenfalls dünn mit Öl einpinseln und 3 Min. grillen.
3. Die Zucchinis Scheiben herausnehmen, mit Küchenpapier abtupfen, salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Die Käsecreme auf den Zucchinis Scheiben verteilen. Die Scheiben vorsichtig aufrollen und senkrecht auf eine Platte stellen. Ganze Petersilienblättchen dazwischenstreuen.