

Rezept

Zucchinirollchen

Ein Rezept von Zucchinirollchen, am 09.06.2026

Zutaten

2 Zucchini	Salz
2 EL Olivenöl	3 EL Sesamsamen
20 g Putenschinken	1 Handvoll Basilikumblätter
100 g Schmant	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 10 RÖLLCHEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 67 kcal

Zubereitung

1. Zucchini waschen, Enden abschneiden und Zucchini längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, beidseitig salzen und mit Olivenöl bepinseln. Im Backofen von jeder Seite 3-5 Min. grillen, bis sie bräunen.
2. Inzwischen Sesamsamen in einer Pfanne rösten, bis sie duften. Putenschinken fein hacken. Basilikumblätter waschen, ebenfalls hacken. Alles mit dem Schmant verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ausgekühlte Zucchinischeiben mit der Schmantcreme bestreichen und aufrollen.