

Rezept

# Zucchinirollchen mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Zucchinirollchen mit Ziegenkäse, am 28.06.2026

## Zutaten

Salz	2	möglichst dicke Zucchini (à ca. 300 g)
15 Walnusskernhälften	1 Zweig	Rosmarin
4 Zweige Thymian	150 g	cremiger Ziegenfrischkäse
1 TL Dijon-Senf		Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zucchini putzen, waschen und längs in dünne Scheiben schneiden oder hobeln (das geht sehr gut mit der Brotschneidemaschine). Die Scheiben im Salzwasser portionsweise in 1-2 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Die Walnusskerne fein hacken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Nadeln und Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Frischkäse mit Senf, Walnüssen und Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Zucchini mit Küchenpapier trocken tupfen. Auf jede Zucchinischeibe im unteren Drittel mittig etwas Käsecreme geben und die Scheiben fest aufrollen. Die Röllchen auf dem heißen Stein in ca. 5 Min. rundherum braun braten.