Rezept

Zucchiniröllchen

Ein Rezept von Zucchiniröllchen, am 24.05.2025

Zutaten

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