

Rezept

Zucchiniröllchen mit Mortadellamousse

Ein Rezept von Zucchiniröllchen mit Mortadellamousse, am 21.05.2025

Zutaten

1 mittelgroßer Zucchino (etwa 250 g)Pfeffer30 g Butter

2 EL frisch geriebener Parmesan **150 g** Mortadella (ersatzweise gekochter Schinken)

125 g Sahne nach Belieben 1 EL Brandy oder Grappa

1TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 300 kcal

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2. Den Zucchino waschen und die Enden abschneiden. Den Zucchino der Länge nach in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, diese einmal quer teilen und nebeneinander auf das Backblech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3. Die Butter zerlassen, mit dem Parmesan verrühren und auf den Zucchinischeiben verteilen. Die Zucchini im heißen Ofen (Mitte) etwa 10 Min. backen, bis sie leicht gebräunt und weich sind. Abkühlen lassen.
- 4. Die Mortadella in kleine Würfel schneiden und in der Küchenmaschine oder im Blitzhacker mit 4 EL Sahne fein zerkleinern. Dabei nach Wunsch den Brandy oder Grappa zugeben. Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben, die Mousse mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5. Die Mortadellamousse auf den Zucchinischeiben verstreichen, die Scheiben aufrollen und die Enden mit Zahnstochern feststecken.