

Rezept

Zucchinirollchen mit Mortadellamousse

Ein Rezept von Zucchinirollchen mit Mortadellamousse, am 01.10.2023

Zutaten

1 mittelgroßer Zucchini (etwa 250 g)	Salz
Pfeffer	30 g Butter
2 EL frisch geriebener Parmesan	150 g Mortadella (ersatzweise gekochter Schinken)
125 g Sahne	nach Belieben 1 EL Brandy oder Grappa
1 TL 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 Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Den Zucchini 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 Zuchinischeiben 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 Zuchinischeiben verstreichen, die Scheiben aufrollen und die Enden mit Zahnstochern feststecken.