

Zucchini-Röllchen

mit Kräuterfrischkäse

Zutaten:

Ca. 200g gereifter Käse
4 (ca.800g) Zucchini
80g Lachsschinken in Scheiben
200g Frischkäse
Salz, Pfeffer & Kräuter

Zubereitung:

Die Zucchini waschen, putzen und die Enden entfernen. Mit dem Spargel-Schäler längs in dünne Scheiben schneiden. Den Käse sehr fein würfeln oder reiben.

Den Lachsschinken halbieren. Den Frischkäse mit Kräutern mischen (z.B. Dill und Petersilie) und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Kräuterfrischkäse auf jede Zucchinischeibe streichen, feine Käsewürfel darüber streuen, den Lachsschinken darauf verteilen und vorsichtig aufrollen.

Die Zucchiniröllchen auf einer Platte anrichten und den restlichen Kräuterfrischkäse auf die Röllchen geben und je nach Wunsch mit geriebenem Käse bestreuen.

(optional kann man die Röllchen auch mit dem geriebenen Käse überbacken und erst dann anrichten)

Die Wahl der Gewürze ist ganz Ihnen überlassen, Muskatnuss oder ein wenig Oregano zur Verfeinerung nachträglich darüber gestreut passen auch sehr gut.

Ergibt ca. 4 Portionen

(Sollten die Röllchen nicht halten - benutzen Sie Zahnstocher um ihnen mehr Halt zu geben.)
