Zucchini-Röllchen

Saftige Zucchini, fein gerollt als perfektes Appetithäppchen. Zucchini-Röllchen eignet sich perfekt als Amuse-Gueule, Komponente in Vorspeisen-Kompositionen aber auch Topping auf Risotto & Co. So sind die kleinen Leckerbissen, nicht nur besonders schön anzuschauen, sondern auch sehr aromatisch im Geschmack. Wir lieben sie besonders mit einer leichten Knoblauchnote und reichen sie mit anderen Antipasti zu geröstetem Brot.



Zucchini-Röllchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (circa acht Röllchen): 2 kleine Zucchinis | 4 Esslöffel hochwertiges Olivenöl | 1 Zehe Knoblauch | Salz



Zucchini-Röllchen | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (20 Minuten): 1. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen. 2. Knoblauchzehe andrücken und dazugeben. 3. Zucchinis der Länge nach in jeweils circa vier Scheiben schneiden. 4. Die erste Hälfte der Zucchinischeiben im Olivenöl von beiden Seiten anbraten, bis diese Farbe nehmen und weich bzw. biegsam nehmen. 5. Vorgang mit der zweiten Hälfte der Zucchinischeiben wiederholen. 6. Währenddessen die bereits gebratenen Scheiben salzen und schon aufwickeln bzw. eindrehen. 7. Die eingedrehten Röllchen entweder auf der Seite mit dem überlappenden Stück positionieren und so auskühlen lassen oder mit Hilfe eines Zahnstochers fixieren. 8. Die zweite Hälfte ebenfalls einrollen und das ganze lauwarm oder komplett ausgekühlt servieren.

Hierzu schmecken hervorragend: Röstbrot, Panini-Brot, geschmorte Tomaten und Zitronen-Mozzarella, Oliven-Tapenade, Basilikum-Frischkäse-Aufstrich und Zitronen-Risotto. Jetzt noch mehr Rezepte mit Zucchinis, weitere italienische Rezepte und noch mehr Amuse-Gueules entdecken.

Nährwerte/Röllchen: 48 Kalorien | 4,7 Gramm Fett | 0,8 Gramm Kohlenhydrate | 0,5 Gramm Eiweiß