

ZUCCHINI- KÄSE- ROULADEN



Zutaten

- 4 mittelgroße Zucchini
- 240 g Ricotta (teilentrahmt)
- 30 g geriebener Parmesan
- 2 TL geschnittener oder getrockneter Basilikum
- 1 TL Kapern, abgetropft
- 1 TL geschnittene, griechische Oliven
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 TL Zitronensaft
- Zahnstocher
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Ricotta, Parmesan, Basilikum, Kapern, Oliven, Zitronenabrieb und -saft in einer Schüssel vermengen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zucchini in insgesamt 24 dünne Scheiben schneiden. Grillrost einfetten und die Zucchini abgedeckt, auf mittlerer Hitze ca. 2-3 Minuten auf jeder Seite grillen, bis sie weich sind. Jeweils einen Teelöffel Ricotta auf das Ende der Zucchinistreifen geben und sie zu Rouladen rollen. Mit einem Zahnstocher zusammenhalten.