

Zucchettiröllchen

vegetarisch

backen

25 Min.

bis 30 Min.

6	12	Stück
---	----	-------

1	2	Zucchini
---	---	----------

Füllung

½	1	Zwiebel
---	---	---------

50 g	100 g	Kräuterfrischkäse
40 g	80 g	Paniermehl
40 g	80 g	Reibkäse
30 g	60 g	Pinienkerne
1	2	Eier
¼ KL	½ KL	Salz
wenig	wenig	Pfeffer

waschen, rüsten, mit Hobel längs in ungefähr 36 sehr feine Streifen hobeln, beiseitelegen
übrig gebliebene Zucchini fein schneiden, in Schüssel geben

rüsten, fein schneiden, begeben

begeben, mit Löffel mischen
je drei Zucchettistreifen längs überlappend auslegen, Füllung darauf verteilen, aufrollen, in Muffinform legen
backen Ofenmitte, 220 °C, 25 Min.

Tipp

– Hobel durch Sparschäler ersetzen

