

Zucchini-Röllchen

mit Kren-Schinken

Was du dazu benötigst

100g Kren-Schinken
1 Zucchini
1 Dose Cocktailtomaten in Sauce
200g Ricotta
1 Zitrone
1 Ei
1 Knoblauchzehe
1 Handvoll Kräuter, frisch (Rosmarin, Basilikum)
1 Handvoll Tomaten, getrocknet
Etwas Salz und Pfeffer



Zubereitung

Zucchini waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Kren-Schinken der Länge nach halbieren.

Für die Tomatensauce den Knoblauch klein schneiden und die Kräuter fein hacken.

Die Cocktailtomaten in Sauce mit den Kräutern und dem Knoblauch vermengen und dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fülle, den Ricotta mit frischer Zitronenzeste, Salz und einem Ei glattrühren.

Zucchinischeiben auslegen, die Ricotta-Creme darauf verteilen, mit einem halben Blatt Schinken belegen und ein Stück getrocknete Tomate verfeinern. Vorsichtig aufrollen.

Die Tomatensauce in eine Auflaufform gießen, die Röllchen hineinssetzen und im Backrohr bei 180°C Umluft etwa 30 Minuten backen.

Noch warm mit frischen Kräutern und etwas von der Ricotta-Creme servieren.

Tipp

Kann zusätzlich noch mit Käse gefüllt werden.

Portionen

2 Portionen

Dauer

45 Minuten

Vorbereitung: 15 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Level

Einfach

