

# 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 hineinsetzen 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

