

Zucchinirollchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 sehr große Zucchini (oder zwei mittlere), 400 gr Goudascheiben, 2 Packungen Bacon in Scheiben, Cocktailtomaten, 1 kleine Dose gehackte Tomaten, italienische Kräutermischung, Gemüse- oder Hühnerbrühe, Pfeffer, Zucker.

Die Vorbereitungen:

- Zucchini waschen und längs mit der Brotmaschine in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, die beiden äußeren nicht verwenden
- in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren, bis sie biegsam sind
- Dosentomaten mit gleicher Menge Brühe, Pfeffer, italienischer Kräutermischung und Zucker abschmecken und in eine Bratereinne füllen.

Die Zubereitung:

- Zucchinischeiben mit je 1-2 Baconscheiben, einer Scheibe Käse (zurechtschneiden, damit er nicht über den Rand hängt!) und einer Cocktailtomate belegen, der Länge nach aufrollen und mit Zahnstochern oder Schaschlikspießen zusammenhalten
- in die Soße setzen
- wer gerne Käse isst, kann die fertigen Röllchen noch mit geriebenem Emmentaler bestreuen
- für 35 - 40 Minuten in den mit 180 Grad vorgeheizten Backofen stellen
- Schmeckt mit Reis oder auch nur mit Baguette