

Teil 2 Salat / Gemüse

Rezeptteil 2 von 4 Zucchini-Röllchen

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
2	gr. Zucchini
60 g	Frischkäse
60 g	Feta-Käse
30 g	Mandeln - gemahlen
1/2 TL	Thymian
1/2 TL	Paprika-Pulver
1/2	Zitrone
	Zucker
	Salz

Vorbereitung

1. In einer Schale den Feta-Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit Frischkäse, Mandeln, Thymian und Paprika-Pulver mischen.
2. Die Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Saft und Abrieb getrennt aufheben.
3. Die Zucchini-Scheiben ca. 2 mm hobeln, salzen und mit Olivenöl beträufeln.

Zubereitung

Grill - hohe, direkte Hitze: Die Zucchini-Scheiben je Seite ca. 3 min. grillen. In eine flache Schale geben und auskühlen lassen.

Die Käse-Masse mit Salz, Zitronensaft, -abrieb und Zucker abschmecken.

Dünn auf die Zucchini-Scheiben streichen und einrollen. Aufrecht auf einem Teller anrichten.