

Kochen mit Elfriede

Zucchini – Röllchen – gebacken

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1-2 kleinere Zucchini, 100 g Kräuterfrischkäse, 100 g Schinken, 100 g Bauchspeck, 100 g Käse, Kräutersalz

Zum Panieren: Mehl, Ei, Semmelbrösel mit gehackten Kürbiskernen mischen, etwas Kräutersalz, Öl oder Butterschmalz zum Backen

Zubereitung:

Zucchini der Länge nach in ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden.

Bauchspeck auflegen, mit Zucchini-Scheiben belegen und etwas Kräutersalz darauf streuen.

Mit etwas Frischkäse bestreichen. Darauf ein Blatt Schinken und ein Blatt Käse legen.

Vorsichtig aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Anschließend in Mehl, versprudelten Ei und Semmelbrösel/Kürbiskernmischung panieren und in Öl oder Butterschmalz langsam herausbacken.

Mit einem Kräuterdipp servieren.

Für den Kräuterdipp:

250 g Sauerrahm mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und verschiedene Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum,...) untermischen.

