

Zucchiniröllchen mit Frischkäse, Mozzarella und Prosciutto



Zutaten für 12 Stück:

1-2 mittelgroße Zucchini

ca. 100 g dünn geschnittener Prosciutto cotto

ca. 150 g Frischkäse mit Kräutern (z.B. Bresso)

100-150 g geriebener Mozzarella

Oregano

1-2 EL Olivenöl (optional)

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.

2. Zucchini mit einem geeigneten Gemüsehobel längs in dünne Scheiben schneiden und mit Küchentüchern trocken tupfen.

3. Zucchinischeiben dünn mit Frischkäse bestreichen, mit Mozzarella bestreuen, den Mozzarella etwas andrücken und mit Oregano würzen. Passend geschnittene Schinkenscheiben auflegen.

4. Die belegten Zucchinischeiben stramm einrollen, jeweils mit Zahnstochern fixieren und

senkrecht in eine ofenfeste Form einschichten. Nach Geschmack noch mit ein wenig Olivenöl beträufeln oder einsprühen.

5. Die Zucchiniröllchen etwa 15 min im Backofen erhitzen.

6. Am besten noch warm servieren.

Hinweise:

Alternativ zu dem Frischkäse Pesto aufstreichen. Alternativ zu dem Mozzarella dünn geschnittene Emmentaler auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Optional auch eine Lage gut gewürzten Blattspinat auflegen - für eine vegetarische Variante. Statt Schinken kann man auch dünn geschnittene, geräucherte Putenbrust verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Vorspeisen, Schinken, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 23.01.2023