

Vorspeise: Zucchinirollchen mit Tomaten

Alleskönner Zucchini: Sie schmecken gekocht, gegrillt und roh! Oder wie in der Vorspeise unseres Sonntagsmenüs – in Mehl gewendet und angebraten. Wussten Sie, dass die Zucchini zur Familie der Kürbisse gehören?



Die Angaben für alle Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für jeweils 4 Personen.

Zutaten:

- 3 Tomaten
- 2 Zucchini
- 250 g Mozzarella
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Zitrone
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Mehl

Zubereitung:

- **Arbeitszeit:** 25 Min.
- **Kochzeit:** 15 Min.

- Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Tomaten entkernen und in Würfel schneiden. Mit einem Hobel oder Sparschäler Zucchini in dünne Scheiben schneiden. In einer Grillpfanne Pflanzenöl erhitzen, die Zucchinischeiben in Mehl wenden und von jeder Seite 2 bis 3 Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Knoblauchzehen fein hacken und mit Olivenöl in der Pfanne anschwitzen. Die gewürfelten Tomaten dazugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Saft einer halben Zitrone sowie Salz und Pfeffer über die angebratenen Zucchinischeiben geben. Die Tomaten und je ein Blatt Basilikum darauf verteilen, zusammenrollen und eventuell mit Zahnstochern fixieren. Die Röllchen nebeneinander in eine Auflaufform stellen. Mozzarella in Scheiben schneiden und gleichmäßig über die Zucchinirollchen verteilen. Für ca. 10 Min. im vorgeheizten Backofen überbacken.
- Die Zucchinirollchen aus der Form nehmen und heiß servieren!