

Zucchini-Mozzarella Röllchen mit Beinschinken

18. September 2020

Zutaten für 4 Portionen

2 große, möglichst gerade Zucchini

250 g Mozzarella

200 g dünn geschnittener Berger Traditionsbeinschinken

etwas Chilipulver oder

Cayennepfeffer

2 Frühlingszwiebel

Salz, schwarzer Pfeffer aus
der Mühle

2 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

Zahnstocher zum
Zusammenstecken



Zubereitung:

Zucchini waschen und trocknen. Mit einer Schneidemaschine oder einem scharfen Messer längs in dünne Scheiben schneiden (nicht mehr als 3 mm). Mozzarella in kleine Würfel (5 mm) schneiden oder auf einer groben Reibe reiben. Frühlingszwiebel klein schneiden. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Die Zucchinischnitten auf ein großes Schneidbrett legen, Schinken in der Größe der Zucchinischnitten zurechtschneiden, mit Schinken, Mozzarella und Frühlingszwiebeln belegen, mit Chilipulver würzen und gleichmäßig aufrollen. Mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Röllchen nebeneinander in eine kleine, feuerfeste Auflaufform setzen.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Olivenöl und Zitronensaft darüberträufeln. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen.

Die Röllchen aus dem Ofen nehmen. Entweder in der Low-Carb-Version ohne Beilage essen oder sonst mit Weißbrot, Reis oder Erdäpfeln anrichten.