

# Zucchinirollchen mit Ricotta

zum Apéritif oder als Vorspeise für 2 Personen



## Zutaten :

2 kleine Zucchini Durchmesser ca. 4 cm oder eine von ca. 8 cm (dann längs teilen)

150 gr Ricotta

3 Esslöffel Parmesan gerieben

Knoblauch

Gemüsebrühe

Peperoncini

Olivenöl

## Kochutensilien :

ovale Servierplatte oder grosser runder Teller

mittelgrosse Pfanne

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

scharfes grosses Messer

kleine Rührschüssel

## Zubereitung :

Kappe von den Zucchini Bug und Heck (siehe Foto) und schneide längs daraus ca. 10 Scheiben von ca. 4 x 10 cm und 0,3 cm Dicke (lege die äusseren, grünen Abschnitte und den Rest beiseite und verwende sie z.B. für eine Caponata – siehe Rezept), trockne die Scheiben bei mittlerer Hitze ohne Öl oder Fett beidseitig in der Pfanne (siehe Foto), bis sie ein wenig Goldfarbe bekommen.

Bereite einen Brei aus der Ricotta, 1 Essloeffel Olivenöl, 3 Esslöffel Parmesan, und etwas Peperoncini.

Erhitze 4 Esslöffel Olivenöl mit etwas klein gehacktem Knoblauch, der Knoblauch soll nur glasig werden und gib 1 Esslöffel Gemüsebrühe dazu.

Lege die getrockneten laenglichen Scheiben auf das Schneidbrett, gib einen Löffel des Breis darauf und bilde eine kleine Rolle. Streiche mit einem Messer die seitlich hervortretende Masse glatt. Richte die Röllchen auf der Servierplatte oder dem Teller schön an, träufle das mit Knoblauch aromatisierte Öl darauf und streue etwas Parmesankäse auf die Röllchen.

**Attenzione :**

Dieses Gericht bietet sich hervorragend zum Aperitif an (in jedes Röllchen einen Zahnstocher stecken), auch zu einem kalten Büffet oder einfach auf einzelnen Tellern serviert als Vorspeise. Wichtig : der Knoblauch im Olivenöl darf nicht braun werden.

**Getränk :**

Ein kühler Spumante oder ein trockener Weisswein.