Zucchiniröllchen in Tomatenrahm

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer



Zutaten

500 G	Zucchini
200 G	Käse Blätter und gerieben
200 G	Schinken
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
50 G	Tomatenmark
150 ML	Wasser
200 ML	Schlagobers
	Suppenwürfel, Salz, Pfeffer
	Kräuter der Saison
	Mehl und Paprikapulver

Zubereitung

1. Zucchini schälen und mit dem Gemüsehobel oder dem Schäler in dünne lange Streifen hobeln.
2. Die Streifen mit Käse und Schinken belegen.
3. Einrollen und in eine Auflaufform schlichten.
4. Zwiebel und Knoblauch hacken, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
5. Tomatenmark dazu, mit Wasser aufgießen, kurz aufkochen lassen.
6. Nun Schlagobers dazugeben und mit Suppenwürfel, Kräutern, Paprikapulver gut würzen.
7. Mit Mehl etwas eindicken.
8. Nun die Sauce über die Röllchen gießen und mit Reibkäse bestreuen.
9. Im Backofen bei ca. 180 Grad Umluft für ca. 20-30 Minuten backen.
10. Als Beilage empfiehlt sich Reis oder Kartoffeln.

SEMINAR BÄUERINNEN