

## Schafskäse im Zucchini mantel

### Rezept-Info:

Personenzahl:	3 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

1	Zucchini	200 g	Schafskäse
	Salz, Pfeffer		Olivenöl

### Zubereitung:

Die Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden, in einen gelochten Garbehälter geben und bei 100 °C 1 Min. blanchieren. Schafskäse in 2 cm dicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zucchinis Scheiben umwickeln. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und in einen gelochten Garbehälter geben. Bei 100 °C 3 Min. garen. Nach dem Garen die Zucchinischafskäseröllchen auf einem Tomaten-Basilikumspiegel mit Stangenweißbrot servieren.