

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

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 Zucchinischeiben 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 Zucchini-Schafskäse-Röllchen auf einem Tomaten-Basilikumspiegel mit Stangenweißbrot servieren.