

# Zucchini-Röllchen mit Schafskäse



## Zutaten für 12 Röllchen:

1 mittelgroßer Zucchini  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Paprika edelsüß  
1 EL Olivenöl  
60-90 g Feta-Käse

1. Zucchini waschen, die Enden abschneiden. Mit einem Gemüsehobel längs 12 dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben müssen so dünn sein, dass sie sich gut einrollen lassen.
2. Jede Scheibe leicht salzen, pfeffern und mit etwas Paprika edelsüß würzen.
3. Feta-Käse in schmale Stangen schneiden, in der Breite der Zucchinisheiben. Am einen Ende auflegen und Zucchinisheibe aufrollen.
4. Die Zucchini-Röllchen in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Olivenöl braten.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, warme Häppchen, Käse, vegetarisch, griechisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023