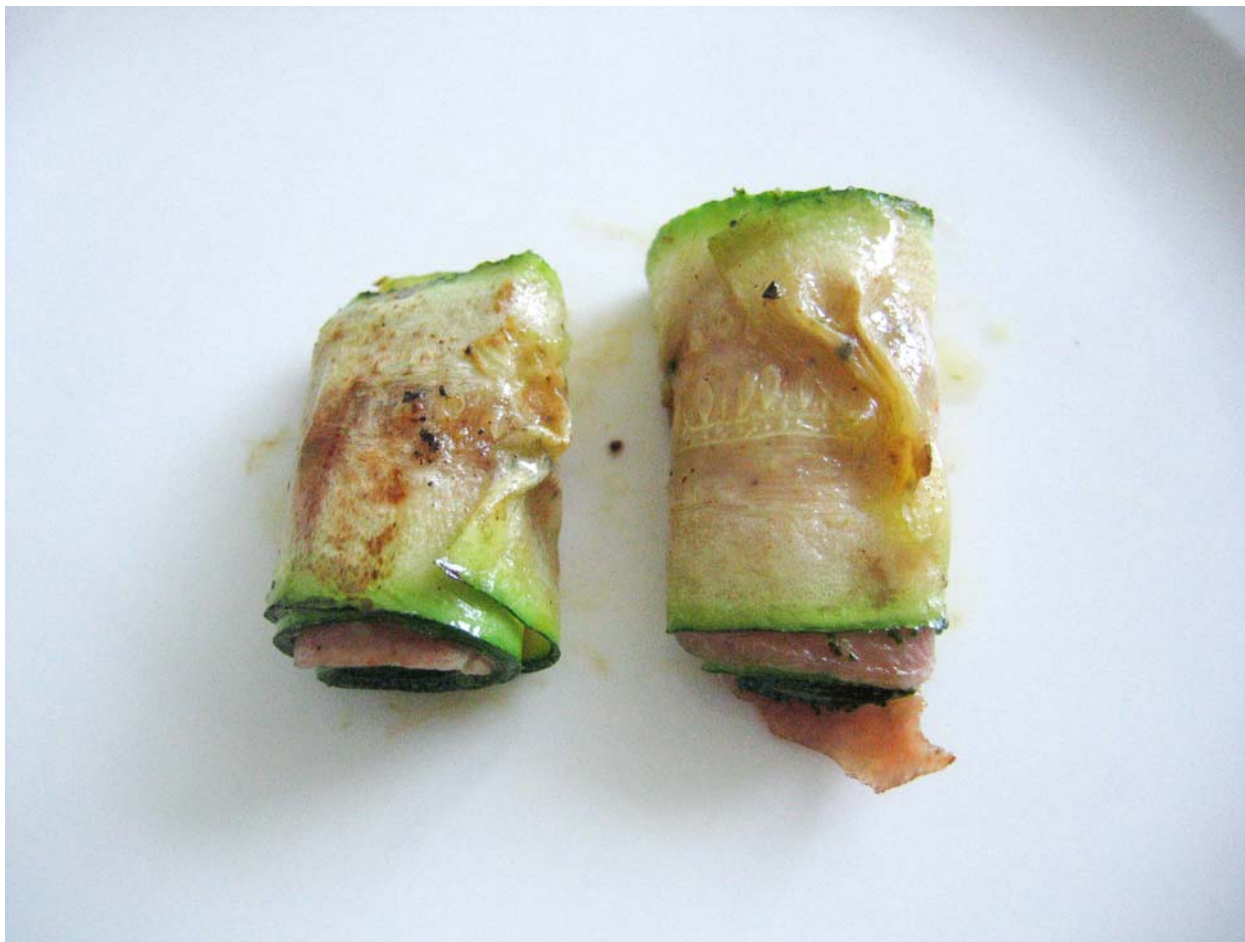


Zucchini-Röllchen mit Lachsschinken



Zutaten für 12 Röllchen:

1 mittelgroßer Zucchini

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paprika edelsüß

1 EL Olivenöl

6 dünne Scheiben Lachsschinken

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. Lachsschinkenscheiben teilen und eventuell noch zurechtschneiden. Am einen Ende beginnend auflegen und mit der Zucchinischeibe aufrollen.

4. Die Zucchini-Röllchen in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Olivenöl braten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, warme Häppchen, Schinken, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023