

Marinierte Zucchinirollchen



Zutaten für ca. 12 Stück:

1-2 mittlere Zucchini
1/2 Knoblauchzehe (optional)
Basilikum oder Petersilie
2-3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
ein Schuss Weißwein
1/2-1 Zitrone
eine Prise Zucker

1. Zucchini waschen und mit Küchenpapier trocknen. Enden abschneiden und Zucchini mit einem Gemüsehobel in längliche, dünnere Scheiben schneiden.

2. Zucchinischnitten in Olivenöl in großer beschichteter Pfanne auf jeder Seite etwa zwei Minuten bei großer bis mittlerer Hitze braten. Nur jeweils eine Lage braten, d.h. nicht übereinander legen.

3. Zucchinischnitten in ovale Form schichten, jede Lage ein wenig salzen und pfeffern.

4. Für die Marinade den

Bratensatz mit etwas Weißwein und dem Saft einer Zitrone ablöschen. Die Knoblauchzehe durch die Presse jagen und zugeben. Mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und die Zucchini mit der Marinade begießen. Anschließend mit gehackten Basilikumblättern oder gehackter Petersilie bestreuen.

5. Mindestens vier Stunden ziehen lassen - besser über Nacht.

6. Zum Anrichten Zucchinischnitten mit Hilfe einer Gabel aufrollen. Als Fingerfood: Mit Sticks aufspießen.

Hinweise:

Pro Person 1-3 Röllchen rechnen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 270 min, Partygerichte, Flying Buffet, Häppchen, Gemüse, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 19.01.2023