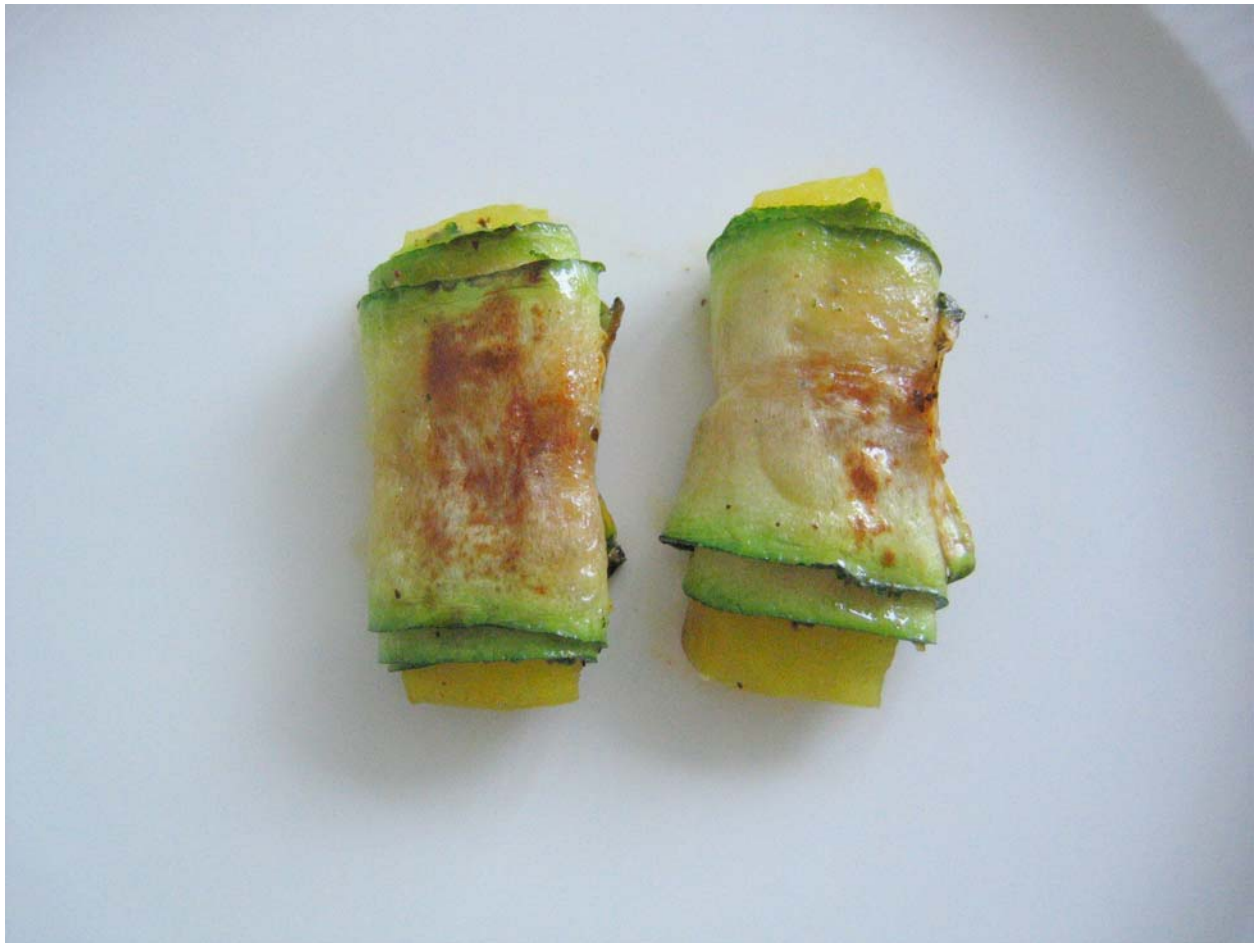


Zucchini-Röllchen mit Paprika



Zutaten für 12 Röllchen:

1 mittelgroßer Zucchini
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprika edelsüß
1 EL Olivenöl
1/2 gelbe Paprika

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. Paprika waschen, halbieren, entkernen und weiße Häute wegschneiden. In Streifen in der Breite der Zucchinischnitten schneiden. Die Haut mit einem Sparschäler abmachen. Am einen Ende auflegen und Zucchinischnitten aufrollen.

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

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, warme Häppchen, Beilagen, Gemüse, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023