

Verena Pelikan

Professional

Zucchini-Röllchen mit Melone

Griß di Rezepte

Glutenfrei

Käse

Sommer

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Zucchini waschen, abtrocknen, die Enden entfernen und mit dem Gemüseschäler der Länge nach dünne Streifen abschälen. Einen Topf mit Wasser erhitzen – die Zucchini-Streifen 1 Minute darin kurz blanchieren, anschließend herausnehmen und auf einem Küchentuch aus-kühlen lassen.

Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Den griechischen Käse in 1 cm breite und 3 cm hohe Stücke schneiden. Die Melone schälen und in gleich große Stücke wie den griechischen Käse schneiden. Jeweils 2 Zucchini-Streifen versetzt übereinanderlegen. Je ein Stück griechischen Käse, ein Stück Melone sowie etwas gehacktes Basilikum darauflegen und zu Röllchen aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Die Zucchini-Röllchen auf einem Teller nebeneinanderstellen. Für das Dressing den Weißweinessig mit dem Olivenöl und dem Honig vermengen und über die Zucchini-Röllchen träufeln, den frisch gemahlenen Pfeffer darüberstreuen und sofort servieren.

Tipp: Zur Verfeinerung noch etwas Balsamico-Reduktion über die angerichteten Zucchini-Röllchen träufeln.



ZUTATEN

2 Zucchini (mittelgroß), ca. 250 g

200 g griechischer Käse

½ Zuckermelone

Basilikumblätter, frisch (nach Belieben)

60 ml Weißweinessig

45 ml Olivenöl

1 Msp. Honig

Pfeffer, frisch gemahlen