



*Minzige
Zucchini-Röllchen*





Minzige Zucchini-Röllchen

- Zutaten für 4 Personen
- 3 mittelgroße Zucchini
- (5 mm dick geschnitten, mit Olivenöl
- bepinselt und leicht gegrillt)
- Füllung:
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Bd glatte Petersilie
- 3 Stängel Minze
- 1 EL Pistazien
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 2-3 EL Milch
- 1 Msp Cayennepfeffer
- 1 Msp Zimt



von Margret

Die Frühlingszwiebel sehr fein hacken, Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. $\frac{3}{4}$ der Petersilie beiseite legen, den Rest mit der Minze fein hacken. Pistazien hacken. Ziegenfrischkäse mit Milch glatt rühren, mit Frühlingszwiebel und gehackter Minze und Petersilie vermengen. Mit Pfeffer, Salz, Cayenne, Zimt und Honig pikant abschmecken.

>> Die erkalteten, gegrillten Zucchini abtupfen, mit Pfeffer und Salz würzen und anschließend mit der Käsecreme füllen.

Klassische orientalische Vorspeise...