

Zucchiniröllchen mit Frischkäse (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten:

- 1 große Zucchini
- 4 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 50 ml trockener Weißwein
- 3 EL Balsamico-Essig
- 3 TL Zitronensaft
- 2 Stiele Thymian
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Doppelrahm-Frischkäse
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Tomate, Zucker, Zitrone



Zweifachhobel

Zubereitung

Zucchini putzen, waschen und der Länge nach mit dem KÜCHENPROFI Zweifachhobel in 8 dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchinischeiben darin anbraten und in eine flache Schale legen. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, Blättchen von den Stielen zupfen. 1 EL Öl erhitzen. Knoblauch und Lorbeer darin 2 Minuten andünsten. Mit Wein, Essig und Zitronensaft ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, etwas abkühlen lassen. Sud über die Gemüsescheiben gießen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Käse und 1 EL Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und unter den Käse rühren. Zucchinischeiben auf Küchenpapier abtropfen lassen. Frischkäse darauf verteilen und aufrollen. Mit Holzspießchen feststecken. Tomate waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

3 EL Gemüse-Marinade abnehmen und die Tomatenwürfel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zucchini-Röllchen auf einer Platte anrichten. Tomatenwürfel darüberstreuen.

Mit Thymian garniert servieren.

