

# ZUCCHINI-RÖLLCHEN MIT SCHAFSKÄSE



Leckerer Antipasti, ist gut vorzubereiten und kann 3-4 Tage durchziehen.



Zubereitungszeit

**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

## ZUBEREITUNG

Schneide die Zucchini in 3 mm dicke Scheiben oder hoble sie. Brate diese nacheinander in heißem Olivenöl von beiden Seiten an, dadurch werden sie weich und biegsam.

Schneide den Schafskäse in lange Stücke. Belege die Zucchinischeiben jeweils mit einem Stück Schafskäse und rolle sie auf. Stelle die Rollen dann nebeneinander in eine hohe Schale. Vermische den Balsamico mit dem Knoblauch und den Chilischoten und gieße ihn darüber. Verteile die Gewürze darüber und lasse sie am besten für mindestens 4 Stunden ziehen. Sie schmecken zwar auch frisch sehr lecker, aber durchgezogen können sie optimal den Geschmack der Chilis und Knoblauchzehen annehmen. Zum Verzehr können die Knoblauchstücke auch entfernt werden, wobei ich sie gerne mit esse.

Die Zucchinirollchen halten mindestens 1 Woche.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## ZUTATEN:

- 2 Zucchini
- Olivenöl
- 200 g** Schafskäse
- 2 EL** Balsamicoessig
- 4** Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 2** Chilischoten (Habanero), fein gehackt
- 1 TL** Thymian
- 1 TL** Basilikum