

Mezze: Zucchettiröleli

Ergibt ca 15 Rölleli

Ofen vorheizen Grillstufe (Grossflächengrill) 200°C

1 mittlere Zucchini

Meersalz

wenig Olivenöl

längs in dünne Scheiben hobeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen darüber geben

Scheiben einzeln bepinseln und im Ofen auf Grillstufe ca 10 Minuten backen.

Herausnehmen und auskühlen lassen.

1 Petit Chevrier (Ziegenfrischkäse, 80g)

½ Frühlingszwiebel, inkl Grünes, sehr fein geschnitten

Ca 5 Stängel glattblättrige Peterli: Blätter, sehr fein gehackt

1-2 Stängel frische Pfefferminze: Blätter, sehr fein geschnitten

1 Esslöffel Pistazien geschält, fein gehackt

Wenig Cayennepfeffer

Wenig Zimt

Einen Klecks flüssigen Waldhonig

Salz, Pfeffer

alles gut vermischen und pikant abschmecken.



Die Käsecreme auf den Zucchettischeiben verteilen. Vorsichtig aufrollen und senkrecht in eine Platte stellen

Denise Kaufmann

Dipl. Ernährungsberaterin SHS

Dorfstrasse 18 – 5452 Oberrohrdorf – Tel. 079 609 54 70

denisekaufmann@hispeed.ch – www.ernaehrung-kaufmann.ch

