



Zucchinirollchen mit Ricotta



Zutaten:

1000 g Zucchini(s)
 500 g Blattspinat
 500 g Ricotta
 500 ml Tomate(n), püriert
 50 g Oliven, schwarz
 2 EL Olivenöl
 1 Handvoll Basilikum
 1 Bio-Zitrone(n)
 1 Knoblauchzehe(n)
 5 EL Parmesan
 1 Zwiebel(n), weiß
 1 Thymianzweig(e)
 Salz
 Pfeffer



PEUGEOT Tahiti aus
 Buche weiß/schwarz
 im Set 20 cm



GRAEF
 Allesschneider Sliced
 Kitchen SKS 900 in
 titan



GRAEF Mini-Slice
 Aufsatz für
 Allesschneider Sliced
 Kitchen



Staub Auflaufform mit
 Holzgestell



Demeyere Kochtopf
 Industry mit Deckel



GEFU Rühr- und
 Schlagschüssel mit
 Standing MESCO



Microplane Zester
 Master



Jordan Bio-Olivenöl
 nativ extra, 500 ml

1

Zucchini mit dem Graef Allesschneider der Länge nach in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden.

2

Ein wenig Olivenöl in eine Pfanne geben und die Zucchinischnitten bei niedriger Temperatur goldgelb braten. Anschließend zum Entfetten auf ein Stück Küchenpapier legen.

3

Blattspinat ca. 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

4

Ricotta mit Parmesankäse und dem gehackten Basilikum vermengen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

5

Zucchinischnitten auf einer Seite mit Spinat bedecken, 1-2 Teelöffel der Ricottamischung darauf verteilen und aufrollen.

6

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Olivenöl bei niedriger Temperatur glasig andünsten. Tomatenpüree und Thymian hinzugeben und ca. 20 Minuten weiterköcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und einen Löffel Olivenöl hinzugeben.

7

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Auflaufform mit Olivenöl einpinseln, anschließend mit Tomatenpüree maximal bis zur Hälfte befüllen.

8

Zucchinirollchen der Höhe nach in die Form geben, bis diese gefüllt ist. Oliven verteilen und die Zucchinirollchen ca. 20-25 Minuten im heißen Ofen backen.

9

Die Auflaufform aus dem Ofen holen und den Auflauf mit Zitronenabrieb bestreuen. Abschließend einen Löffel Olivenöl über dem Auflauf verteilen und servieren.