



Benötigte Zutaten

2	Zucchini
8	Eier
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
200 g	Premium Frischkäse (Kräuter)
3	Tomaten (groß)
Für die Vegetarische Variante	
250 g	Mozarella
10	Cocktailtomaten
2 Zweige	Basilikum (frisch)
Für die „Fleischtiger“-Variante	
500 g	Schinken (mager)
200 g	Premium Heujuwel
2 Stück	Paprika
1	Zwiebel (dünn aufgeschnitten)

Zucchini-Rolle

Langsam werden die Zucchini reif zur Ernte. Daher serviert Fernsehköchin Iris Köck ein schönes Sommerrezept, das man immer wieder neu variieren kann: Die Zucchini-Rolle

Anleitung

1. Zucchini in dünne Scheiben schneiden, leicht salzen und 10 Minuten stehen lassen. Die überschüssige Flüssigkeit dann mit einem Küchentuch aufsaugen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, darauf die Zucchinischeiben gleichmäßig verteilen.
3. Eier in eine Schüssel aufschlagen. Mit wenig Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und mit dem Handmixer 3 bis 5 Minuten schaumig aufschlagen.
4. Eiermasse vorsichtig über die Zucchini verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.
5. . Auf die Arbeitsplatte ziehen, einrollen und leicht abkühlen lassen.
6. Je nach Lust und Laune belegen, wieder einrollen, mit Käse bestreuen und im Backrohr nochmal ca. 10 Minuten fertig backen lassen. Mit frischem Salat servieren!



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten