

## Mai | Zucchinirollchen



### Zutaten:

2-3 Zucchini

1-2 Knoblauchzehen

400 g Frischkäse

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Basilikum

1/2 TL **Bertram**

Schale einer halben unbehandelten Zitrone

2 EL Sonnenblumenöl

**Salz** und **Kubebenpfeffer**

### Zubereitung:

40 Minuten

Knoblauch zum Frischkäse pressen und etwas Basilikum für die Garnitur beiseite legen.

Schnittlauch und Rest Basilikum fein hacken, mit Bertram und geriebener Zitronenschale unter den Frischkäse mischen, mit Salz und gemahlenem Kubebenpfeffer abschmecken.

Zucchini waschen und der Länge nach in 16 dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Kubebenpfeffer würzen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen, abkühlen lassen.

Die Scheiben mit ca. 1 EL Frischkäse-Mischung gleichmäßig bestreichen, einrollen und mit Basilikum servieren, dazu Dinkelbaguette reichen.

**Die fett gedruckten Zutaten finden Sie in unserem  
Gesundheit-Shop! >>> <http://www.kraeuter-gesundheit-shop.at/index.php/>**

**Viel Spaß beim Zubereiten, Genießen und beim  
Einkaufen in unserem Shop!**