



Zucchiniröllchen gefüllt mit Ziegenkäse

Zutaten

6 mittelgroße Zucchini, 300g mittelfester Ziegenkäse, 1 Zitrone (unbehandelt), ein kleines Bund glatte Petersilie, ein kleines Bund Basilikum, ca. 60 ml Olivenöl.

Zucchini waschen und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zucchinischeiben darin von beiden Seite goldbraun anbraten. Die Scheiben herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Den Ziegenkäse in Würfel schneiden. Die Würfel sollen so lang sein wie die Zucchini breit sind.

Die Käsewürfel in die Zucchinischeiben einrollen, mit etwas gehacktem Basilikum und Petersilie bestreuen.

Dazu empfehlen wir aus unserem Onlineshop einen friaulischen Chardonnay:

<http://wein64.de/Pradio-Teraje-Chardonnay-DOC->

Guten Appetit!