

# Zucchiniröllchen



Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
2-3 mittelgroße Zucchini	waschen, Enden kurz abschneiden, mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben hobeln	Messer Schneidbrett, Abfallteller, Sparschäler
6-8 Scheiben gekochter Schinken oder Hähnchen- bzw. Putenbrust	in Streifen schneiden (etwa so breit wie die Zucchini).	Schneidbrett, Messer
6-8 Scheiben Käse	ebenfalls in Streifen schneiden, etwa so breit wie die Zucchini.	„
100g Frischkäse	In eine kleine Schüssel füllen.	Kleine Schüssel, EL
1 Handvoll Kräuter z.B. Schnittlauch, Petersilie od. Dill	waschen, über der Spüle trocken schütteln, Petersilie und Dill von den Stielen abzupfen, auf einem Brett kleinschneiden, zum Frischkäse geben, mit	Messer. Schneidbrett, Abfallteller
Salz Pfeffer	würzen, alles vorsichtig verrühren.	EL
	Jede Zucchinischeibe mit etwas Frischkäse bestreichen, mit je einem Streifen Wurst und Käse belegen und aufrollen. Die Röllchen mit einem Zahnstocher oder Partyspieß fixieren. Auf eine Servierplatte legen.	Messer, Zahnstocher oder Patryspieße

Dazu passt Vollkornbrot.