Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Zucchini-Feta-Röllchen

Vorspeise Vegetarisch

Zubereitung

Zucchini waschen und mit einem Sparschäler der Länge nach in Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben beidseitig würzen und mit je einem Feta-Würfel belegen. Danach zusammenrollen und mit einem Zahnstocher befestigen. Die Rolle von außen leicht einölen. In einer Pfanne von allen Seiten anbraten, die Pinienkerne ebenfalls kurz anrösten. Mit frischem Basilikum servieren.

Zutaten

- 2 Zucchini
- 200 g Feta Käse
- Salz
- Pfeffer
- Pinienkerne
- frisches Basilikum