

Zucchini-Rouladen mit Parmaschinken – Brigitte Müller

Zutaten:

- 4 lange Zucchini (à 400 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Scheiben Parmaschinken (ca. 100 g)
- 250 g Mozzarella
- 1 Bund glatte Petersilie, Thymian (am besten frisch)
- 50 g Parmesankäse (gerieben)
- 2 EL Semmelbrösel
- 50 g Butter

Zucchini putzen und jede der Länge nach in 6 dünne Scheiben schneiden. Die beiden vorwiegend aus Schale bestehenden äußeren Scheiben jeder Zucchini nicht verwenden. Die anderen acht Scheiben 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und trocken tupfen.

Die Zuchinischeiben zu zweit dicht nebeneinander legen, mit Parmaschinken belegen und pfeffern. Mozzarella in Streifen schneiden und auf dem Parmaschinken verteilen.

Zuchinischeiben aufrollen und nebeneinander in eine flache, leicht gefettete Auflaufform legen.

Petersilie und Thymian hacken und mit Parmesankäse, Semmelbröseln und der weichen Butter verkneten. Die Mischung auf den Röllchen verteilen, etwas festdrücken und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 220 Grad 15 Minuten überbacken.

Eventuell während der letzten 2 Minuten den Grill einschalten, damit die Kruste gebräunt wird.

Dazu: Baguette oder Röstkartoffeln (rohe Kartoffelwürfel mit Thymian und Rosmarin in Öl gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt)

Guten Appetit!