



# Auberginen - Zucchini - Röllchen / Involtini mit Mozzarella - Füllung

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Snack, Fingerfood oder fleischloses Gericht mit italienischer Note

## Zutaten

- 400 g längliche Auberginen, gewaschen, vorn und hinten knapp gestutzt
- 250 g Zucchini, gewaschen, vorn und hinten etwas gestutzt
- 200 g Mozzarella in 4 cm langen Stiften
- 1 Hand voll Basilikumblätter, grob gehackt
- 3 El Gekonntgekocht spanisches Pesto
- 4 El Olivenöl
- Je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- 1 Tl fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Holzspieße

## Zubereitungsart

### Schritt1

Reichlich Salzwasser mit Rosmarin und Thymian aufkochen.

### Schritt2

Die Auberginen und Zucchini der Länge nach so einschneiden, dass sie am Stielansatz noch fest zusammen hängen.

### Schritt3

Bei kleiner Hitze ca. 4 min. köcheln lassen, heraus nehmen, kurz abschrecken. Auf Küchentrepp ablaufen lassen, dann in einzelne Scheiben teilen.

#### **Schritt4**

Auslegen, mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und mit Gekonntgekocht spanisches Pesto einstreichen.

#### **Schritt5**

Auberginen und Zucchinischeiben übereinander legen, je 1 Mozzarella Stück und 2 Basilikumblätter darüber. Fest aufrollen und mit kleinen Holzspießen / Zahnstochern feststecken.

#### **Schritt6**

Noch etwas über würzen und mit Olivenöl einstreichen. In der Pfanne oder auch auf dem heißen Grill bräunen, bis der Mozzarella zu schmelzen beginnt.

**Tags:** italienische Note, mozzarella

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/auberginen-zucchini-roellchen-involtini-mit-mozzarella-fuellung/>