



Rotoli di zucchini

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Das schnelle Anti Pasti

Zutaten

- 2 kleine Zucchini (geht auch mit Auberginen)
- 125 g Ziegenfrischkäse
- 1 El gehackte Pistazien
- 2 El frische, gehackte Minze
- 2 El Olivenöl
- Salz und etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zucchini in der Länge in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. In heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz braten, Farbe nehmen lassen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt2

Den Ziegenkäse würzen und mit den leicht angerösteten Pistazien und mit der in dünnen Streifen geschnittenen Minze glatt verarbeiten. Ca. 1 Tl Füllung auf jede Scheibe geben und einrollen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach und schnell, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotoli-di-zucchini/>