



Zucchiniröllchen mit Ziegenfrischkäse und Minze

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

„Rotoli di zucchini“, schnelle, leckere Fingerfood

Zutaten

- 2 kleine Zucchini in Scheiben
- 125 g Ziegenfrischkäse
- 1 El frische Minze in dünnen Streifen
- 1 EL gehackte Pistazien
- Etwas Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zucchini in der Länge in Scheiben schneiden, in Öl von beiden Seiten heraus braten.

Schritt2

Farbe nehmen lassen, auslegen, abkühlen lassen..

Schritt3

Den Ziegenkäse mit etwas Pfeffer, der Minze und den Pistazien glatt verrühren.

Schritt4

Jeweils einen guten Teelöffel auftragen, einrollen, anrichten.

Rezeptart: Fingerfood, Vegetarisch **Tags:** ziegenfrischkäse, Zucchini

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zucchinioellchen-mit-ziegenfrischkaese-und-minze/>