



Zucchiniröllchen mit griechischem Einschlag



Zutaten

- 800 Gramm geschälte Tomaten (aus der Dose)
- 2 ganze Knoblauchzehen für die Tomatensauce
- 1 gepresste Knoblauchzehen für die Füllung
- 10 Basilikumblätter
- 250 Gramm Ricotta-Käse
- 1 Gurke
- 100 Gramm Henri Willig Koekas mit Tzatziki als Füllung
- 75 Gramm Henri Willig Koekas Tzatziki zum Überbacken
- 0.5 Teelöffel Chiliflocken
- 2 Zucchini
- Ein paar Zweige glatte Petersilie und Minze
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl

Diese Zucchiniröllchen mit griechischem Einschlag sind ein Fest auf dem Teller. Gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Ricotta, frischen Kräutern und unserem einzigartigen Tzatziki-Käse versetzen sie Sie sofort in mediterrane Sphären. Perfekt als Vorspeise, leichtes Mittagessen oder als Teil eines sonnigen Mezze-Tisches. Und das Beste daran: Sie können mit der Füllung und dem Käse endlos variieren. Lassen Sie sich inspirieren und holen Sie sich ein Stück Griechenland ins Haus!

Vorbereitung

- 1: Die geschälten Tomaten abseihen oder pürieren und in einen großen Topf geben.
- 2: Den Knoblauch, die frischen Basilikumblätter, den Zucker, einen Spritzer Olivenöl und etwas Salz nach Geschmack hinzufügen. Das Ganze eine halbe Stunde lang bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dann die Knoblauchzehen entfernen.
- 3: Zeit für die Zubereitung der Füllung! Die Gurke halbieren, entkernen, raspeln und die Raspel in einem Tuch gut ausdrücken.
- 4: Dann die Gurke mit dem Ricotta, dem geriebenen Tzatziki-Käse, dem gepressten Knoblauch, der gehackten Petersilie und der Minze vermischen. Mit den Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut verrühren und dann die Mischung für eine Weile in den Kühlschrank stellen.
- 5: Die Zucchini mit einem Käsehobel oder einer Mandoline in Bänder schneiden und kurz in einer Grillpfanne grillen.
- 6: Einen Klecks der Ricotta-Mischung auf die Zucchini geben oder löffeln und diese aufrollen.
- 7: Den Boden einer Auflaufform mit der Tomatensauce bedecken. Die Zucchiniröllchen darauf legen und mit geriebenem Tzatziki-Käse bestreuen. Dann eine halbe Stunde im vorgeheizten Backofen bei 180°C backen.

Kann ich für dieses Rezept auch anderen Käse verwenden?

Unser Tzatziki-Käse ist ein saisonales Produkt und daher nicht das ganze Jahr über erhältlich. Aber keine Sorge, wenn Sie diesen Käse verpasst haben - wir haben viele andere schmackhafte Käsesorten, die perfekt zu diesem Gericht passen.



Probieren Sie zum Beispiel unseren [Kuhkäse mit Kräutern und Knoblauch](#) für eine klassisch-würzige Note, geben Sie dem Gericht eine pikante Note mit unserem [Kuhkäse mit Chili](#), oder entscheiden Sie sich für einen milden, cremigen Geschmack mit unserem [jungen Ziegenkäse](#).

Wie auch immer Sie es kombinieren, dieses Rezept ist ein sommerliches Topping, das Sie endlos variieren können. Guten Appetit, oder wie die Griechen sagen: kali orexi!

Dieses Rezept wurde von den [CookingQueens](#) in Auftrag gegeben.