

Zucchini-Prosciutto-Röllchen

25–30 Min

Zubereitung

1. Die Zucchini in dünne Streifen schneiden. Einen Grill oder eine Pfanne erhitzen, etwas Öl hinzufügen und die Zucchini etwa 1 Minute lang anbraten. Wenden, würzen und eine weitere Minute braten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Jede Scheibe mit Frischkäse bestreichen, mit Prosciutto, Rucola und Balsamico-Glasur belegen und aufrollen. Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren.
3. Mit etwas Olivenöl und Balsamico-Glasur beträufeln und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1	Zucchini, mittelgroß
	Olivenöl
1 TL	Grill Gemüse
100 g	Frischkäse
80 g	Prosciutto
30 g	Rucola
1 EL	Balsamico-Glasur