



# 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 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

