



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 232

Zucchini-Röllchen



15 Minuten



15 Minuten



30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

2 große Zucchini

 1 EL Halloumi Marinade

 100 g getrocknete Tomaten in

Olivenöl, abgetropft

100 g Feta

Schaschlikspieße

 Salz

Rezept

Die Zucchini der Länge nach mit dem Sparschäler in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten salzen und für 15 Minuten ziehen lassen. Gründlich abspülen und trockentupfen. Getrocknete Tomaten und Feta sehr fein hacken und mit Halloumi Marinade vermischen. Jeweils 1 TL von der Masse auf die Zuchinischeibe geben. Vorsichtig einrollen und aufspießen. Eine Grillpfanne mit etwas Öl auspinseln und die Spieße darin auf dem Grill garen, bis die Zucchini etwas Farbe angenommen haben und weich sind.

Guten Appetit!