



Zucchini-Schafskäse-

Röllchen



# Zucchini-Schafskäse-Röllchen

## Für vier Personen

360 g Schafskäse  
4 große Zucchini  
3 EL Olivenöl  
1 Bund Oregano  
Meersalz, Pfeffer  
Zahnstocher

### Tipp

Friedrichs Gin

Liqueur Ginger

Viel Ingwer mit leichter Schärfe trifft bei diesem Gin auf Zitrone und einen Hauch Kräuter. Am Gaumen honigsüß und schwer – perfekt für alle, die Gin und Ingwer lieben. Schmeckt pur bei Zimmertemperatur, on the rocks oder im Mix – ein echtes Multitalent.

0,7l, 31% Vol., 19,99 €,  
Literpreis: 28,56 €

**1** Zucchini waschen, trocknen, Stielansatz entfernen und längs in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden.

**2** Zucchinistreifen in einer Grillpfanne von beiden Seiten in Olivenöl für ca. 30 bis 45 Sekunden braten. Anschließend herausnehmen und nebeneinander auf ein Schneidebrett legen.

**3** Den Schafskäse in lange Stifte schneiden.

**4** Die Zucchini mit den Schafskäsestiften und frischen Oreganoblättchen belegen. Salzen und pfeffern. Die Scheiben aufrollen und die Päckchen mit einem Zahnstocher fixieren. Auch lecker: Die Zucchinischeiben vor dem Belegen mit ein bisschen Pesto bestreichen!