

Gegrillte Zucchini-Röllchen

Zutaten:

2 Kleine Zucchini

10 Scheiben Geflügelschinken (mindestens 90 % Fleischanteil) nach Wahl

1 Knoblauchzehe

100 g Cottage-Cheese

1 Handvoll getrocknete Tomaten

Basilikum (frisch, ein paar Blätter)

Salz

Pfeffer

1 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

Die Zucchini der Länge nach in schmale Streifen schneiden, salzen und etwa 15 Minuten lang stehen lassen. Das Salz entzieht den Zucchini Wasser.

Inzwischen die Füllung zubereiten:

Auf dem Olivenöl gehackten Knoblauch mit in Stücke geschnittenen getrockneten Tomaten anbraten. Cottage-Cheese hinzugeben und nach Belieben salzen und pfeffern. Das Basilikum in kleine Stücke reißen oder schneiden und unterrühren.

Anschließend die Zucchini-Streifen mit je einer Scheibe Schinken und einem Löffel Füllung belegen und zu kleinen Röllchen wickeln. Die Röllchen mit Zahnstochern fixieren.

Entweder auf einer Pfanne oder im Rohr 5-10 Minuten grillen.