

Leichte Kost

Käse-Zucchini-Röllchen

Zutaten für 4 Personen:

150 g Bonbel
2 Zucchini
2 Birnen
2 EL Zitronensaft
8 Scheiben Parmaschinken
1 rote Zwiebel
4 Stiele Majoran
5 EL Olivenöl
3 EL Sherry-Essig
Salz, Pfeffer, bunter Pfeffer

Zubereitung:

Die Zucchini längs in dünne Scheiben hobeln. Die Birnen in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Beides in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Den Käse in Scheiben schneiden. Die Zucchini mit Pfeffer bestreuen, mit Käse und Parmaschinken belegen, aufrollen und mit Holzspießen feststecken.

Aus den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen. Die Röllchen mit den Birnenspalten auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln.



Club Frohnleiten
Verein zur Förderung der
Heimatverbundenheit
www.clubfrohnleiten.org

A - 8130 Frohnleiten

