



ZUCCHINI-SCHINKEN-RÖLLCHEN

Zutaten:

3 kl. Zucchini, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 4 EL Zitronensaft, 4 EL Parmesan,
8 Scheiben magerer Schinken, Zahnstocher

Zubereitung:

- Zucchini waschen, Ende abschneiden
- längs mit der Brotschneidemaschine in je 5 dünne Scheiben schneiden
- nacheinander im heißen Öl auf beiden Seiten goldgelb braten
- auf Küchenpapier abtropfen lassen
- Zucchinischeiben nebeneinander legen, würzen
- mit Zitronensaft beträufeln und mit Parmesan bestreuen
- Schinkenscheiben längs halbieren
- jede Zucchinischeibe mit Schinken belegen, aufrollen, mit Zahnstocher fixieren

Tipp: Passt wunderbar zum kalten Buffet!

