



Zucchini-Röllchen (Pilz) von Kilian Schlunegger

Mengen für 10 Personen

Zucchini Streifen beidseitig mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen (die beiden Anschnitt-Streifen anderweitig verwenden). Auf mittlerer Stufe in der Bratpfanne andünsten, bis sie weich und bräunlich sind. Anschliessend auf der Arbeitsfläche auslegen und abkühlen lassen. Öl in der Bratpfanne erhitzen, Pilz-Scheiben beidseitig bei mittlerer Hitze anbraten, mit Weisswein ablöschen, salzen und pfeffern. Die Flüssigkeit ein wenig einkochen lassen. Die Zucchini-Streifen mit Frischkäse (Frischkäsealternative) bestreichen, Pilze darauflegen, mit Thymian bestreuen und mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln. Belegte Zucchini-Streifen zu kompakten Röllchen zusammenrollen und auf einen Holzspieß aufspießen. Kurz vor dem Servieren die aufgespießten Röllchen in der Bratpfanne beidseitig bis zur gewünschten Bräune anbraten.

Quelle: www.tier-im-fokus.ch/tif-topf (11.07.2017)

Tags: Laktosefrei, Vegetarisch, Vegan

Gewürze: Pfeffer, Thymian, Salz

Ausrüstung: Rüstmesser

7.0 Stück Zucchini	waschen, Anfang und Ende wegschneiden und in plane, 4 mm dünne Streifen schneiden (geht am Besten mit einem Gemüsehobel).
300 g Frische Champignons	säubern, Stiele etwas kürzen und in Scheiben schneiden.
200 g Frischkäse	oder Frischkäsealternative
5.0 dl Weisswein	
1.0 Stück Zitronen	
1.0 dl Olivenöl	

Frischkäse durch Frischkäsealternative ersetzen. zB. von Soyana
(www.soyana.ch/index.php/page/p206_ch_de_soyananda.html)