Zucchini Roulade

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Lisi Wenin

Zutaten:
450 gr. Zucchini
5 Eier
50 gr. Parmesan
5 gr. Salz
Frischkäse zum Bestreichen
Schinken zum Belegen

Zubereitung:
50 gr. Parmesan im Multi reiben, z.B. mit Scheibe Nr. 1 (dann ganz fein):

Foto Parmesan Scheibe Nr. 1/Gisela M.

450gr Zucchini im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 3, raspeln.

Foto Zucchini/Scheibe Nr. 3/Gisela M.

5 Eier mit dem geriebenen Parmesan und 5 gr Salz verrühren. Die Eimasse über die Zucchini geben und alles gut verrühren.

Auf ein Backblech geben und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Mit Frischkäse bestreichen, Schinken drauf legen und zusammenrollen.

Variante anstelle Zucchini: Karotten
Zum Belegen: Anstelle von Schinken mit Lachs belegen, Kopfsalat mit Belegen etc. etc.

Foto: Lisi Wenin