S'BESCHTE ECK VOM KÄS

RUPP

Veinschmecker Zucchini-Röllchen

30 Minuten

easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

2 Stück	Zucchini (mittlere Größe) á ca. 200g
1 EL	Pinienkerne
2 EL	Olivenöl
1 Packung	Rupp Veinschmecker Aufstrich Tomate-Basilikum
ca. 8 Blättchen	Basilikum
1 Zehe	Knoblauch
nach Geschmack	Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, abtropfen lassen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden (am besten funktioniert das mit einem Gemüsehobel).
2. Eine Grillpfanne erhitzen, das Olivenöl reingeben und die Zucchinischeiben darin anbraten, bis sie schön gebräunt sind.
3. Die Zucchinischeiben herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
4. Die Pinienkerne mit einem Messer grob hacken.
5. Den Rupp Veinschmecker Aufstrich Tomate-Basilikum in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe pressen und mit den gehackten Pinienkerne zum Aufstrich dazu geben. Die Basilikumblättchen grob zerreißen und ebenso dazu geben. Abschließend mit Pfeffer würzen.
6. Die fertige Creme auf die Zucchinischeiben streichen, einrollen und auf einen Teller geben. Mit Pita Brot oder Baguette servieren.

Wir wünschen guten Appetit!
Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte