



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.