

## Schafskäse im Zucchini mantel

### Rezept-Info:

Personenzahl:	3 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

1	Zucchini	200 g	Schafskäse
	Salz, Pfeffer		Olivenöl

### Zubereitung:

Die Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden, in einen gelochten Garbehälter geben und bei 100 °C 1 Min. blanchieren. Schafskäse in 2 cm dicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zucchinischeiben umwickeln. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und in einen gelochten Garbehälter geben. Bei 100 °C 3 Min. garen. Nach dem Garen die Zucchinischafskäseröllchen auf einem Tomaten-Basilikumspiegel mit Stangenweißbrot servieren.