



Zucchettiröllchen gefüllt mit Ricotta und eingelegten Tomaten

Eine kalte Vorspeise, gutes italienisches Antipasto, die auch sehr gut auf ein Buffet passt. Der milde Ricotta zusammen mit würzigen, in Olivenöl eingelegten, getrockneten Tomaten und dem feinen Knoblaucharoma der umhüllenden Zuchettistreifen kitzeln die Geschmacksnerven und regen den Appetit gehörig an.

Der Ricotta muss trocken und mürbe sein, allenfalls muss er zuerst ausgepresst werden. Als Alternative bietet sich natürlich auch Feta an.

Zutaten (ca. 12 Röllchen)

- 2 Zucchini von ca. 4-5cm Durchmesser
- Getrocknete, gehackte Tomaten in Olivenöl
(Pate di pomodori secchi)
- 120g Ricotta
- 3 Knoblauchzehen
- 3dl Olivenöl
- Kräutersalz

Zubereitung

Marinade: Knoblauch in 2dl Olivenöl pressen und gut verrühren. Einen Teller mit der Marinade ausstreichen.

Zucchini der Länge nach in ca. 2-3mm dicke Streifen hobeln. Beidseitig kurz in Olivenöl anbraten, bis leicht braun sind. Nach dem Wenden mit Kräutersalz bestreuen.

Zuchettistreifen in die Marinade legen und mit einer weiteren Schicht Marinade bestreichen. Die nächste Lage gebratene Zucchini darauf legen und wieder mit Marinade bestreichen usw.

Zucchini mit Folie abdecken und 12-24 Stunden ziehen lassen.

Zucchettischniben aus der Marinade nehmen, Marinade mit den Fingern abstreifen und die Schniben auf Haushaltspapier legen. Mit einer weiteren Lage Haushaltspapier abdecken, damit ein Teil der Marinade aufgesogen wird.

Ein Stück Ricotta zusammen mit 1 Tl gehackten Tomaten in die Zucchettischniben einrollen. Wenn man will, kann man die Röllchen mit einem Zahnstocher fixieren.



Zuchetti der Länge nach 2-3mm dick hobeln



Mindestens 12 Stunden in die Olivenöl- Knoblauchmarinade einlegen.



Rölele....