

Zucchini-Schinken-Röllchen mit Schafskäse

Für 20 Röllchen:

| | |
|-------------|--------------------------|
| 2 St. | Zucchini, möglichst dick |
| 50ml | Rapsöl |
| ½ Bund | Petersilie |
| 1 St. | Knoblauchzehe |
| 20 Scheiben | gekochter Schinken |
| 1 St. | Schafskäse in Lake |
| 100g | Mandeln, gehobelt |
| | Meersalz |
| | Roter Pfeffer |

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden (am Besten mit der Aufschnittmaschine). Mit Salz würzen und 10 Minuten liegen lassen. Währenddessen die Petersilie vom Stiel zupfen und zusammen mit dem Rapsöl und der geschälten Knoblauchzehe mixen. Die Zucchinischeiben mit je einer Scheibe Schinken belegen, mit dem Petersilienöl bestreichen und den gehobelten Mandeln bestreuen. Mit etwas rotem Pfeffer würzen, ein Stück des Schafskäses in die Mitte legen und die Zucchinischeibe aufrollen. Alle Röllchen in eine geölte Auflaufform legen und bei 170°C Umluft ca. 15 Minuten garen. Etwas abkühlen lassen und mit Spießen auf einer großen Platte servieren.