Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Der Küchenchef Johannes empfiehlt für`s Wochenende: Zucchini-Rouladen mit Tomatensauce

[caption id="attachment_8641" align="aligncenter" width="584" caption="Mit viel Lebe und Feingefühl zubereitet... kleine Gaumenfreuden mit Zucchini"]

[/caption]

Zutaten für die Zucchini-Rouladen:

- 2 kleinere Zucchini der länge nach in dünne Scheiben geschnitten
- 50 Gramm geriebener, reifer Bergkäse
- 200 Gramm Albzarella (Käsespezialität von der Albhochfläche) oder Allgäuer Emmentaler in kleine Würfel geschnitten
- Etwas Sonnenblumenöl
- Weißbrot oder von einem Brötchen, vom Vortag, frisch gerieben
- Frischer Basilikum, grob gehackt
- Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
- Salz nach Geschmack

Herstellung:

1. Die Zucchinischeiben an beiden Seiten leicht salzen, 20 Minuten ziehen lassen und mit einem Küchenkrepp trocken tupfen.

2. In einer heißen Pfanne mit Öl die Weißbrotbrösel kurz anbraten und erkalten lassen.
3. Die erkalteten Weißbrotbrösel mit dem frischen geriebenen Bergkäse, den Albzarellawürfeln, gehackten Basilikum, Pfeffer und etwas Öl vermischen. Die fertige Masse im Kühlschrank ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Dann die Füllmasse auf die Zucchinischeiben geben und einrollen. Zum Schluss die Roulade mit einem Zahnstocher festigen und in nicht zu heißem Olivenöl von allen Seiten braten.

Zutaten für die Tomatensauce:

- 4 Tomaten, im heißen Wasser blanchiert, im Eiswasser abgeschreckt, geschält, vom Kerngehäuse befreit und in Würfel geschnitten.
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 2 Schalotten, geschält und in feine Würfel geschnitten
- Etwas Gemüsebrühe
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
- Etwas Öl

Herstellung:

In einer heißen Pfanne mit Öl die Schalottenwürfel und den gehackten Knoblauch anschwitzen. Dann die Tomatenwürfel hinzufügen und mit wenig Gemüsebrühe aufgießen. Das ganze zu einer sämigen Tomatensauce langsam einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.