



Zucchiniröllchen und gebratene Tomaten

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 15 min

Garzeit: ca. 15 min

Zutaten:

80 g Räucherlachs

2 Stängel Basilikum

1 Knoblauchzehe

150 g Frischkäse

Zitronensaft

Salz

Pfeffer, aus der Mühle

2 Zucchini

Pflanzenöl, zum Braten

400 g Kirschtomaten

Zubereitung:

Den Lachs klein würfeln. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch in eine Schüssel pressen und mit dem Frischkäse verrühren. Den Lachs und Basilikum untermischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

Die Zucchini waschen, putzen und längs in ca. 20 schöne, dünne Scheiben schneiden. Die Abschnitte anderweitig verwenden. In einer heißen Pfanne im Öl portionsweise auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und nach den Zucchini in der Pfanne braten bis die Schale aufplatzt. Mit Salz und Pfeffer würzen und von der Hitze nehmen.

Die Creme auf die Zucchinistreifen streichen, aufrollen und mit den Tomaten in einer großen Schale oder auf einer Platte angerichtet servieren.