

Zucchini-Roulade

gefüllt mit Frischkäse und selbst gebeizten Lachsstreifen



Zutaten für eine Rolle (6 Personen als Vorspeise):

3 ganze Eier

1/3 einer großen Zucchini, an der groben Raffel gerieben

½ Zwiebel, ebenfalls zu den Zucchini reiben

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

150 g geriebenen Käse (würzigen Bergkäse oder Emmentaler)

Salz (vorsichtig wegen dem Käse), Pfeffer

200 g Frischkäse mit Kräutern, vermischt mit 1 EL frischem fein geriebenen Kren

150 bis 200 g gebeizten oder geräucherten Lachs (wer dies nicht mag kann auch Schinken oder Käse nehmen)

Zubereitung:

- Zucchini und Zwiebel an der groben Raffel reiben und anschließend in ein Sieb über eine Schüssel zum Abtropfen geben. Knoblauch fein würfeln, Käse fein reiben.
- Eier gut versprudeln, Käse und ausgedrückte Zucchini mit Zwiebel sowie den feinst gewürfelten Knoblauch dazumischen, etwas salzen und pfeffern.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen, seitlich das Papier etwas hochfalzen, damit der Teig nicht ausrinnt und den Teig flach einfüllen, wie eine Bisquitroulade.
- Bei 180 Grad Heißluft oder 200 Grad U/O Hitze ca. 15 bis 20 Minuten backen. Wenn der Rand bräunlich wird, herausnehmen und sofort auf eine Unterlage ziehen und das Backblech darüberstülpen. So auskühlen lassen.
- Anschließend den Frischkäse gut mit dem Kren (ideal ist auch Sahnekren aus dem Glas) verrühren und auf dem gebackenen Zucchini Teig aufstreichen.
- Nun noch mit den Lachsstreifen belegen und anschließend fest einrollen.
- Mit Haushaltsfolie einpacken und in den Kühlschrank für mindestens 1 – 2 Stunden legen.
- Anschließend schräge Rollen abschneiden und mit Gemüse und Salat nach eigenem Geschmack dekorieren.

Gebeizter Lachs = separates Rezept

1. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, dabei die Ränder gut hochfalzen, damit der Teig nicht ausrinnen kann.



2. Gebackenen Teig auskühlen lassen und mit Frischkäsemasse bestreichen.



3. Mit den gebeizten Lachsstreifen belegen und fest einrollen.

