Involtini mit Zucchetti

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: 22.10.2025

Creation: Marco Gugolz

ZUTATEN:

- 2 mittelgrosse Zucchetti
- 200 g Ricotta
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 EL frische Basilikumblätter, gehackt
- 1 EL Olivenöl + etwas zum Bestreichen
- Salz, Pfeffer
- Zahnstocher

Zubereitung:

- 1. Zucchetti der Länge nach in ca. 3-4 mm dünne Scheiben schneiden (Gemüsehobel oder Messer).
- 2. Scheiben mit Olivenöl einpinseln und in Grill- oder Bratpfanne beidseitig kurz anbraten, bis sie weich, aber formbar sind.
- 3. Füllung aus Ricotta, Parmesan, Knoblauch und Basilikum mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4. Je 1-2 TL Füllung auf das untere Ende einer Scheibe setzen, aufrollen, mit Zahnstocher fixieren.
- 5. Vor dem Servieren bei 180 ° C 5 Min. erwärmen oder lauwarm servieren.

1/1