

Involtini mit Zucchini

Involtini mit Zucchini

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [22.10.2025](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

ZUTATEN:

- 2 mittelgrosse Zucchini
- 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. Zucchini 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.