Hauptmahlzeit / Abendessen / Glutenfrei / super schnell /

Ricotta-Zucchini-Röllchen

Es sind Sommerferien und ich habe großes Fernweh. Ich träume von Italien - von der Luft, dem Licht und vor allem den Essen. Ich habe das Gefühl, als könne man in Italien einfach nicht schlecht essen. Ich erinnere mich an so einige Restaurantbesuche, bei denen ich auf Plastik-Gartenstühlen saß, die elektrische Fliegen-Falle an der Wand knisterte und die Neonröhre an der Decke flackerte. Das Ambiente war also nicht gerade vielversprechend, aber das Essen habe ich nie wieder vergessen. Alles auf der Karte hat einfach immer einmalig geschmeckt!

Bis ich wieder in den Genuss solcher tollen Erlebnisse kommen kann, hole ich mir den Urlaub auf den Teller. Dieses Mal in Form von Ricotta gefüllten Zucchini-Röllchen. Der Ricotta wird zunächst cremig gerührt und mit Basilikum-Pesto und geriebenen Parmesan vermengt. Anschließend wird er in hauchdünne Zucchini Scheiben gerollt und in einer fruchtigen Tomatensauce gekocht. Und weil es niemals genug Käse sein kann, toppen wir das Ganze noch mit Mozzarella. Es schmeckt wirklich himmlisch!

Das fertige Gericht bette ich auf meine neuen Teller. Ich habe die Firma Serax erst kürzlich entdeckt und habe dort wunderschöne Dinge gefunden.

Als Foodblogger ist eine Schwäche für Keramik, Geschirr und allgemein Tableware wahrscheinlich angeboren. Bei mir stapeln sich verschiedenste Teller, Schüssel und Tassen. Ebenso habe ich stapelweise Servietten und Tücher in unterschiedlichen Materialien und Farben. Ich bin immer auf der Suche nach neuen und schönen Produkten. In der Regel kommt von jeder Reise auch mindestens eine Tasse mit nach Hause. Ich finde es sind 1. tolle Erinnerungen und 2. macht mir schönes Geschirr einfach Freude. Berufskrankheit!

Ich freue mich super doll über Euer Feedback zu diesem Rezept, weil ich es derzeit in Dauerschleife koche und so sehr liebe! Ich hoffe ihr habt genauso viel Freude damit wie ich!

Zutaten für 3-4 Portionen

- 2 - Zucchini
- 250 gr - Ricotta
- 50 gr - Parmesan, gerieben
- 1 EL - Pesto

- 1 - Zwiebel
- 800 ml - Tomatensauce
- 125 gr - Mozzarella
- - Salz & Pfeffer
- 2 EL - Olivenöl

Nach Belieben

- - Basilikum
- - Oregano

Zubereitung:

1. Den Ricotta zusammen mit dem Parmesan und Pesto cremig verrühren. Nach Belieben salzen & pfeffern und erstmal bei Seite stellen.
2. Die Zucchini waschen, die Enden entfernen und mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln.
3. Immer 2 Zucchinischeiben versetzt übereinander legen (am besten seht ihr auf dem Bild oben wie es gemeint ist) und jeweils 1 gehäuften TL der Ricottacreme an das hintere Ende der Zucchinischeiben geben. Nun werden die Zucchini aufgerollt. Den Vorgang wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind.
4. Um die Tomatensauce zuzubereiten wird zunächst die Zwiebeln geschält und gewürfelt. Anschließend das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel dazugeben und anschwitzen. Nun die Tomatensauce dazugeben. Nach Belieben würzen.
5. Jetzt werden die Zucchini-Röllchen behutsam in die Sauce gelegt. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.
6. Zum Schluss wird der Mozzarella in Stücke gerissen und auf den Röllchen verteilt. Sobald der Mozzarella geschmolzen ist kann serviert werden.
7. Nach Belieben mit frischem Basilikum und/oder Oregano garnieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia