Zucchini-Ricotta-Röllchen auf Tomatensauce

Leichte Zucchiniröllchen mit cremiger veganer Frischkäse-Füllung, überbacken auf einer milden Tomatensauce. Schmeckt warm und lauwarm. Das Rezept wird besonders gut, wenn die einzelnen Komponenten nicht nur gar, sondern gezielt abgeschmeckt werden. Salz, Säure und Röstaromen am Schluss noch einmal bewusst ausbalancieren. Für 4–6 Personen ist das ein unkomplizierter Snack oder kleiner Auftakt. Mit etwa 40 Minuten bleibt die Zubereitung entspannt und eignet sich gut zum Teilen.

4–6 Portionen | 40 Min. | 8 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 4 Zucchini
- 250 g veganer Frischkäse
- 50 g veganer Parmesan
- 2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)
- 1 Bund Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

01 Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden (z. B. mit dem Sparschäler).

02 Frischkäse mit geriebenem Parmesan, Salz, Pfeffer und gehacktem Basilikum mischen.

03 Zucchinistreifen mit je 1 TL Füllung bestreichen und aufrollen.

04 In eine Auflaufform setzen, mit den Tomaten bedecken.

05 Mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.