Zucchini-Ricotta-Röllchen auf Tomatensauce

➤ Beschreibung

Leichte Zucchiniröllchen mit cremiger veganer Frischkäse-Füllung, überbacken auf einer milden Tomatensauce. Schmeckt warm und lauwarm.

➤ 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

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

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

3. Zucchinistreifen mit je 1 TL Füllung bestreichen und aufrollen.

4. In eine Auflaufform setzen, mit den Tomaten bedecken.

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

➤ Zusatzinfos

Lässt sich auch kalt essen; ideal für Mealprep.

Erstellt mit der ZUTATO-App

RECIPE SCANNER