

Zucchinirolle



Zutaten: 1 Blech

- 300g Zucchini
- 4 Eier
- 8 EL Mehl
- 200 ml Wasser oder Milch
- Gewürze nach Belieben
- 4 EL Reibekäse



Zubereitung:

- Zucchini in dünne Scheiben schneiden, salzen und kurz ziehen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen
- Zucchinischeiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- Eier mit Mehl und Wasser vermengen. Nach Wunsch würzen und über die Zucchini gießen.
- Mit dem Reibekäse bestreuen.
- Im Ofen bei 200 °C etwa 20 Minuten Backen.
- Mit Hilfe des Backpapiers zu einer Rolle formen und in Stücke schneiden.

Dazu passt ein pikanter Kräuterquark.

Tipp: Ich schneide die Zucchini mit der Brotmaschine.