

Zucchinirollchen mit Champignons

Zutaten für 4 Personen:

für die gefüllten Zucchinirollchen:

2 mittelgroße Zucchini

250 g Champignons

250 g Ricotta

200 g Frischkäse

1 Knoblauchzehe

1 EL frische gehackte Kräuter

Salz und Pfeffer

3 EL Parmesan

für das Tomatensugo:

750 g Tomaten

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Karotte

1 Zucchini

2 EL Tomatenmark

Salz und Pfeffer

frische Kräuter (z.B. Rosmarin oder Thymian)



Für das Tomatensugo werden die Zwiebel und der Knoblauch klein gewürfelt. In etwas Olivenöl glasig andünsten. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Nun die klein geschnittenen Tomaten gemeinsam mit der zerkleinerten Karotte und dem Zucchini hinzufügen. Bei kleiner Hitze das Gemüse weich dünsten lassen. Mit den Gewürzen und den Kräutern würzen. Das Sugo wird mit dem Pürierstab noch grob püriert und in einer Auflaufform gegeben.

Die Zucchini werden gewaschen und mit einer Gemüsehobel in lange Streifen schneiden. Die Ricotta wird mit dem Frischkäse verrührt. Eine gepresste Knoblauchzehe hinzufügen und mit den Kräutern und Gewürzen geschmacklich verfeinern. Die Reste der Zucchini die nicht mehr zum Hobeln geeignet waren, werden klein gewürfelt. Ebenso die Hälfte der Pilze. Das Gemüse unter die Creme mischen. Es wird je 1-2 EL Ricotta-Gemüsefüllung auf eine Zucchinischeibe gestrichen und diese dann eingerollt. Eng anliegend auf das Tomatensugobett setzen. Dazwischen kommen die restlichen halbierten Champignons.

Zuletzt noch mit dem Parmesan und bei 200°C etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.

