

BOLOGNESE-

ZUCCHINI-RÖLLCHEN

FÜR 4 PERSONEN

400 g Rinderhack
6 EL Olivenöl
1 weiße Zwiebel, klein gewürfelt
200 ml Schältomaten, gut abgetropft
1 TL brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Zweig Rosmarin, klein gehackt
2 Zucchini
100 g Ricotta
40 g Parmesan
1 Eigelb
300 g Spaghetti
1 Zweig Thymian und Kapernäfel zur Deko

DIE BOLOGNESE

Gehacktes in 4 EL Olivenöl mit der Zwiebel anbraten, Tomaten dazugeben und mit Zucker, Salz und gehacktem Rosmarin würzen. 15 Minuten köcheln lassen, sodass keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

DIE RÖLLCHEN

Die Zucchini längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden, die Streifen dann in viel Wasser weich kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Dann die Zucchinistreifen quer aufrollen und mit der Bolognese füllen.

DIE RICOTTA-PARMESAN-CREME

Ricotta mit Parmesan und Eigelb vermischen und glatt rühren. Die Ricotta-Parmesan-Creme auf die Zucchini-röllchen geben und bei 160 Grad für 5–10 Minuten im Ofen heiß werden lassen.

DIE SPAGHETTI

Spaghetti in reichlich Wasser nach Geschmack kochen. Kurz vor dem Servieren in 2 EL Olivenöl anschwitzen.

Mit Thymian und Kapernäpfeln dekorieren. Alternativ können Sie das Gericht auch noch mit dem Pesto aus dem Mozzarellarezept abschmecken.

