

Bio vom Grill

-Hauptspeise-

Zucchiniröllchen mit pikanter Ziegenkäsefüllung und süß-scharfem Paprikadip

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten:

4 Zucchini
200 g Ziegenfrischkäse
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Thymian
 $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
2 Möhren

Für den Paprikadip:

1 rote Paprika
100 g Frischkäse
1-2 EL Agavendicksaft
Salz
Curry
Chillipulver

Zubereitung:

1. Zucchini waschen und in ca. 8 cm lange Stücke schneiden. Mit einem Apfelstecher aushöhlen.
2. Aus Ziegenfrischkäse und den Gewürzen eine Creme anrühren. Je nach Konsistenz des Käses etwas Olivenöl dazu verwenden.
3. Die Röllchen mit der Masse füllen und die Enden mit „Möhrenkorken“ verschließen.

4. Paprika grob würfeln und in einem Standmixer pürieren
5. Frischkäse mit Paprikamus und Honig aufschlagen und mit Salz, Curry und Chili scharf würzen.

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

