

FUNGI INVOLTINI

mit Zucchini

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

4 Fungi Pads
1 Handvoll Salbeiblätter
2 Knoblauchzehen
800 g gehackte Tomaten
1 EL Ahornsirup
2 Zucchini
250 g Ricotta
1 Zitrone, Saft und Abrieb
50 g Parmesan, gerieben
Salz & Pfeffer
Olivenöl
Mediterrane Kräuter
Zahnstocher

ZUBEREITUNG:

1. Salbeiblätter und Knoblauchzehen fein schneiden und in Olivenöl anbraten
2. Tomatenstücke und Ahornsirup dazugeben und mit Salz & Pfeffer würzen
3. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce eindickt
4. Fungi Pads und Zucchini quer in sehr dünne Scheiben schneiden
5. Ricotta mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Parmesan, Salz und Pfeffer verrühren
6. Fungi Pad Scheiben mit Zucchinischeiben belegen, mit Ricotta bestreichen und aufrollen.
Am besten mit einem Zahnstocher fixieren
7. Die Röllchen in Olivenöl rundherum anbraten
8. Auf der Tomatensauce anrichten und mit gehackten mediterranen Kräutern bestreuen

