



Rezept

Eingelegte Zucchini-Mozzarella-Röllchen

Zutaten für 4–6 Portionen:

- 3 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Basilikum (z. B. Goldmarie)
- 2 Zweige Thymian
- ½ milde Chilischote
- 4 kleine Zucchini
- 300 g Mini-Mozzarellakugeln
- 1 EL Zitronensaft

- Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- ca. 350 ml natives Olivenöl

Außerdem:

- 1 Einmachglas (ca. 500 ml)

Zubereitung:

Knoblauch schälen, halbieren. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Chili putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Zucchini waschen, putzen, per Sparschäler längs in dünne Scheiben hobeln. Mozzarellakugeln abtropfen lassen. Je 1 Kugel in 1 Zucchinischeibe wickeln.

Röllchen dicht an dicht in das Einmachglas schichten, dabei Knoblauch, Zitronensaft, Gewürze und Kräuter dazwischen verteilen. Mit Öl aufgießen, bis alles bedeckt ist. Ca. 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Z. B. zu Gegrilltem reichen.