

ANDECHSER NATUR



Zucchinirollchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Portionen: Etwa 14 Stück

Zutaten:

2 große Zucchini

1 EL Olivenöl

150 g ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenfrischkäse

etwas Salz und Pfeffer

ein Spritzer Zitronensaft

etwas frischer Thymian und Rosmarin

optional etwas Honig



So geht's

Zubereitung:

Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden (am besten mit einem großem Sparschäler). Von beiden Seiten mit Öl bepinseln und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten, bis die Scheiben etwas Farbe bekommen. Abkühlen lassen.

Jeweils etwa einen Teelöffel von dem Ziegenfrischkäse auf ein Ende einer Zucchinischeibe geben und einen halben Teelöffel Frischkäse dünn auf dem Rest der Zucchini streichen. Eng

aufrollen und hochkant hinstellen.

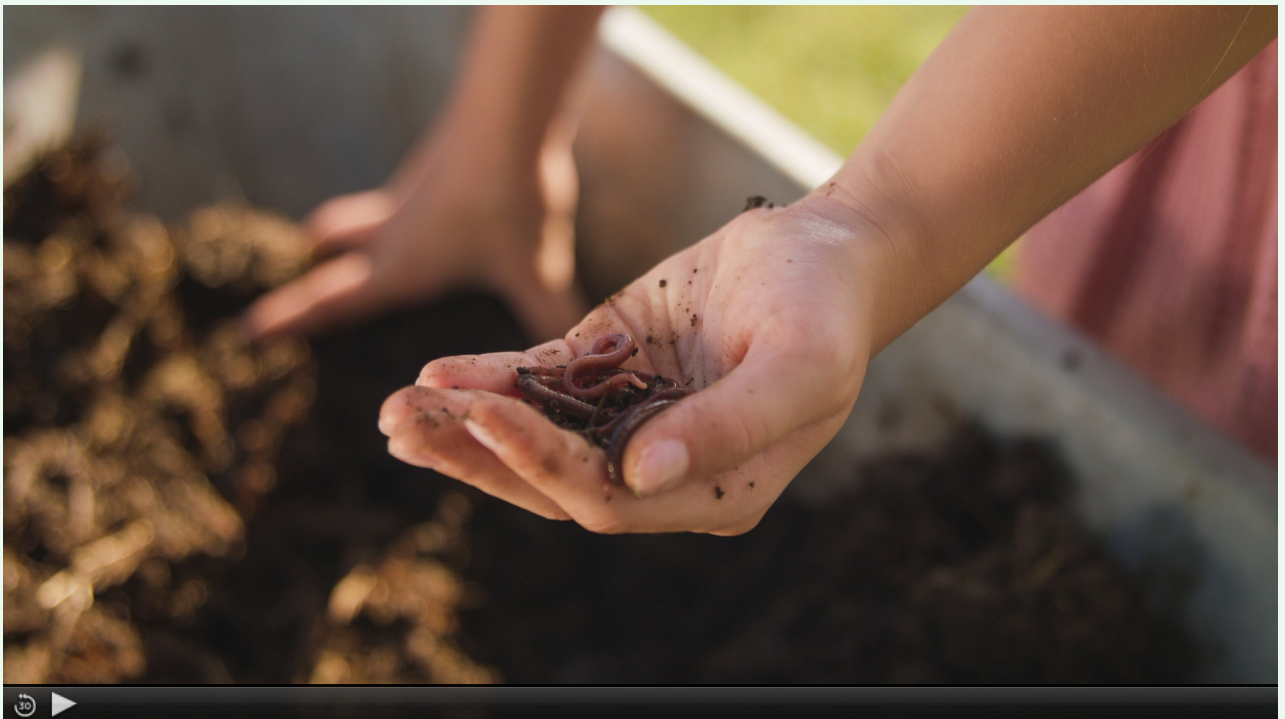
Mit den Kräutern dekorieren und etwas Honig darüber träufeln.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

