

Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 12.07.2023

Zucchinirollchen mit Schafskäse und Risotto

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Zucchinirollchen

2 Zucchini, mittelgroß
etwas Salz
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g Tomaten, vollreif, alternativ aus der Dose
1 Stiel Thymian
2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, edelsüß
etwas Zucker
200 g Schafskäse, Hirtenkäse oder Feta
150 g Frischkäse

Für den Risotto

50 g Kapuzinerkresse
1 Schalotte
4 EL Butter
1 Schalotte
300 g Risottoreis (Arborio oder Carnaroli)
150 ml Weißwein, trocken, alternativ alkoholfreier Wein
600 ml Gemüsebrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
75 g Parmesan oder Gouda (frisch gerieben)

Außerdem

Holzspießchen, nach Belieben

Zubereitung

1. **Zucchini putzen**, abbrausen, trocken reiben und der Länge nach in feine Scheiben schneiden. Zucchinischeiben mit etwas Salz bestreuen und kurz ziehen lassen.
2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Tomaten, abbrausen, trocken reiben und kleinschneiden, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Thymianblättchen abzupfen und hacken.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.
4. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Tomaten und Thymian unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Zucker würzen und köcheln lassen, bis die Zucchinirollchen fertig sind.
5. Für die Zucchinirollchen Schafskäse sehr fein zerbröckeln. Mit dem Frischkäse cremig rühren, evtl. noch etwas Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Sobald die Zucchinischeiben etwas weich geworden sind, mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Zucchinischeiben auf einer Seite pfeffern. Jeweils 1 EL Käsemix darauf verteilen und aufrollen. Nach Belieben mit Holzspießchen feststecken.
7. Zucchinirollchen auf der Tomatensoße verteilen. Im Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten überbacken.



8. **Für den Risotto** Kapuzinerkresse putzen, abbrausen, trockenschütteln und kleinschneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln.
9. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig dünsten.
10. Den Reis zugeben und unter Wenden ebenfalls glasig dünsten.
11. Mit Wein ablöschen. Diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen.
12. Nach und nach jeweils soviel Brühe angießen, dass der Reis immer gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles unter gelegentlichem Rühren etwa 15-20 Minuten garen.
13. Restliche Butter und 50 g Parmesan vorsichtig unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
14. Zucchinirollchen herausnehmen. Mit Risotto, Kresse und übrigem Parmesan anrichten und servieren.