

# Zucchini-Ricotta-Röllchen, Tomaten, Basilikum-Pesto

## Für zwei Personen

### Für die Zucchini-Ricotta-Röllchen:

2 Zucchini	1 Zitrone, Abrieb	250 g Ricotta
20 g Parmesan	3-4 Zweige Blattpetersilie	Chilipulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Tomaten:

200 g Kirschtomaten	4 Knoblauchzehen	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft	50 g Parmesan
50 g Pinienkerne	100 g Basilikum	150-200 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	1 TL Wasser

### Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

### Für die Zucchini-Ricotta-Röllchen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zucchini abwaschen und der Länge nach in fünf bis sechs gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bepinseln und in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucchini aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.

Parmesan reiben, Petersilie klein schneiden und beides mit Ricotta in einer Schüssel vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Zucchini mit Ricotta-Creme gleichmäßig bestreichen und aufrollen.

### Für die Tomaten:

Knoblauch abziehen und andrücken. Tomaten mit Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine ofenfeste Form geben und für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen schmoren lassen.

### Für das Pesto:

Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Zitrone auspressen und 1 TL Saft auffangen. Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Zitronensaft, Parmesan, Pinienkerne, Basilikum, Olivenöl und 1 TL Wasser in einen Mixer geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Basilikumblättchen abzupfen und die Zucchini-Röllchen damit garnieren.

Ella Suxdorf am 14. Mai 2024