Zucchini-Röllchen mit Tomaten-Sugo und Schafskäse

Für zwei Personen

Für die Röllchen:		
1 Zucchini	Zucker	Salz, Pfeffer
Für das Tomatensugo:		
4 Romatomaten	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Bund gemischte Kräuter	2 EL alter Balsamico	
Für die Füllung:		
100 g gekochte Beluga-Linsen	50 g Schafskäse	20 g Parmesan am Stück
2 EL alter Balsamico	2 EL Olivenöl	
Für die Garnitur:		
1 Zweig Basilikum		

Für die Röllchen:
Die Zucchini waschen, trockentupfen, in dünne aber gleichmäßige Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker marinieren.
Ausgetretenes Wasser mit einem Küchenpapier abtupfen und die Scheiben in einer Grillpfanne von beiden Seiten deutlich markieren.
Für das Tomatensugo:
Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Romatomaten zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und bei geringer Temperatur zu einer stückigen Sugo einkochen lassen, zerdrücken und in eine feuerfeste Auflaufform geben.
Kräuter abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und auf dem Sugo verteilen.
Für die Füllung:
Linsen vom Vortag mit zerbröseltem Schafskäse, Balsamico und Olivenöl anmachen und auf die Zucchinischeiben mittig geben, aufrollen und auf das Sugo setzen. Mit geriebenem Parmesan bei 220 Grad im Ofen goldgelb überbacken.
Für die Garnitur:
Basilikumblätter abzupfen und das Gericht damit garnieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 21. August 2020