



Auberginen - Zucchini - Röllchen / Involtini mit Mozzarella - Füllung

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Snack, Fingerfood oder fleischloses Gericht mit italienischer Note

Zutaten

- 400 g längliche Auberginen, gewaschen, vorn und hinten knapp gestutzt
- 250 g Zucchini, gewaschen, vorn und hinten etwas gestutzt
- 200 g Mozzarella in 4 cm langen Stiften
- 1 Hand voll Basilikumblätter, grob gehackt
- 3 El Gekonntgekocht spanisches Pesto
- 4 El Olivenöl
- Je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- 1 Tl fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Holzspieße

Zubereitungsart

Schritt1

Reichlich Salzwasser mit Rosmarin und Thymian aufkochen.

Schritt2

Die Auberginen und Zucchini der Länge nach so einschneiden, dass sie am Stielansatz noch fest zusammen hängen.

Schritt3

Bei kleiner Hitze ca. 4 min. köcheln lassen, heraus nehmen, kurz abschrecken. Auf Küchentrepp ablaufen lassen, dann in einzelne Scheiben teilen.

Schritt4

Auslegen, mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und mit Gekonntgekocht spanisches Pesto einstreichen.

Schritt5

Auberginen und Zucchinischeiben übereinander legen, je 1 Mozzarella Stück und 2 Basilikumblätter darüber. Fest aufrollen und mit kleinen Holzspießen / Zahnstochern feststecken.

Schritt6

Noch etwas über würzen und mit Olivenöl einstreichen. In der Pfanne oder auch auf dem heißen Grill bräunen, bis der Mozzarella zu schmelzen beginnt.

Tags: italienische Note, mozzarella

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/auberginen-zucchini-roellchen-involtini-mit-mozzarella-fuellung/>