



# Zucchini Gehacktes Röllchen mit Mozzarella

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Küche für jeden Tag, prima auch zum Grillen

## Zutaten

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 250 g Mozzarella in 24 länglichen Streifen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 ganzes Ei
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Semmelbrösel oder Panierbrot
- 1 Tl frischen, gehackten Thymian
- 2 lange, dünne Zucchini, gewaschen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 Grillspieße

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst das Hackfleisch mit der Zwiebel, Semmelbröseln, Tomatenmark, gehacktem Thymian und dem Ei anmachen, herzhaft salzen, pfeffern.

### Schritt2

Mit feuchten Händen ca. 20-24 kleine Röllchen formen.

### Schritt3

Mit dem Sparschäler 20-24 Scheiben von den Zucchini abschneiden; den Mozzarella ebenfalls in 20-24 Scheiben schneiden.

### Schritt4

Auslegen, auf jede Zucchinischeibe eine Mozzarella Scheibe und ein Röllchen legen, aufrollen; 3

Stück auf jeweils auf 1 Spieß stecken.

### **Schritt5**

In heißem Öl einer Stielpfanne 3-4 min. rundherum anbraten.

### **Schritt6**

Auf das flache Backblech oder den heißen Grill legen, bei 175 °C/ Umluft ca. 10-12 min. zu Ende garen.

### **Schritt7**

Mit Gekonntgekocht: Türkischem Tzaziki, Rucola - Sour - Cream oder Tomaten - Sugo reichen.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** grillen, mozzarella

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zucchini-gehacktes-roellchen-mit-mozzarella/>