



Gefüllte Zucchini Röllchen

Zutaten 4 Personen

- 160 g Räuchertofu oder Sesamräuchertofu
- 3 große Zucchini
- 40 g Karotte
- 1/4 Bd Minze
- Marinade:
 - 2 Zitronen
 - 1 Knoblauchzehe
 - 25 g Olivenöl
 - 3,5 g Ajvar
 - Agavendicksaft
 - Salz und schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 - 1 kl. Bd Rucola



Zubereitung

- Zucchini mit einem dünnen Hobel in 16 Scheiben hobeln.
- Auf Backpapier 5 Min. bei 220°C Heißluft vorgaren.
- Karotte mit einem Sparschäler in Streifen schneiden 32 Stück.
- 32 Minze Blätter abzupfen.
- Tofu in 16 längliche fingerdicke Stücke schneiden.
- Zucchini, Karottenstreifen, Minze Blätter und Tofu einrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Stehend in eine Auflaufform setzen.
- Marinade verrühren und die Röllchen mit der halben Menge beträufeln.
- Den Rucola mit den Röllchen anrichten und nochmals mit dem Rest der Marinade beträufeln.