



Zucchini-Röllchen mit Robiola-Käse und Prosciutto crudo Pioraduro

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- n.b. grüne Zucchini
- n.b. gelbe Zucchini
- 200g Scheiben Prosciutto crudo Pioraduro
- 200 Robiola
- 4 Bund Majoran
- n.b. ein paar Blättchen Basilikum
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Majoran und Basilikum hacken und mit dem Robiola und frisch gemahlenem Pfeffer mischen.
2. Zucchini waschen und mit einer Mandoline oder sonst einem Gemüsehobel der Länge nach in dünne Scheiben (etwa 2 mm) hobeln. Von jeder der Zucchini sollte es mindestens 8 grosse Scheiben geben.
3. Zucchini-Scheiben auf einem Schneidebrett auslegen und mit einer Prise Salz würzen; den Robiola darauf streichen und eine halbe Tranche Prosciutto crudo Pioraduro darauflegen.
4. Die Zucchini-Scheiben aufrollen, auf eine Platte stellen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.