



REZEPT DER WOCHE

KW 31 31.07. – 06.08.2023

Zucchinirollchen in Tomaten-Bacon Sugo

(Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 3 [Zucchini](#) (Art.Nr. 180)
- 4 [Tomaten](#) (Art.Nr. 112)
- 1 [Zwiebel](#) (Art.Nr. 400)
- 1 [Chilischote](#) (Art.Nr. 127)
- 50 g [Bacon](#) o. [Räuchertofu](#), gewürfelt (Art.Nr. 3563 o. 14013)
- 200 g [Passata](#) (Art.Nr. 17072)
- 2 TL [Oregano](#) (Art.Nr. 8355)
- 1 TL [Rosmarin](#) (Art.Nr. 8146)
- 50 g [Parmesan](#) (Art.Nr. 2011)
- 350 g [Frischkäse](#) (Art.Nr. 2326)
- 85 g [getrocknete Tomaten](#) (Art.Nr. 17118)
- 2 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8639)

Und so geht's:

Zucchini in feine Scheiben hobeln. Ricotta mit Mixer cremig rühren, kleingeschnittene eingelegte Tomaten unterrühren.

Je ein TL Creme auf einer Zucchinischeibe verstreichen, vorsichtig alle Scheiben aufrollen und senkrecht in eine Auflaufform setzen.

Bacon, Zwiebel und die Tomaten würfeln, in Olivenöl andünsten, mit Kräutern, Salz, Pfeffer und evtl. Chili abschmecken.

Nach 10 Minuten passierte Tomaten hinzufügen und nochmals zu einer cremigen Soße reduzieren lassen.

Mit einem Löffel die Tomatensoße zwischen die Röllchen füllen, geriebenen Parmesankäse darüber streuen und bei 180° C Umluft den Auflauf 35 - 40 Minuten gratinieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS BIOHOF