



Zucchini & Auberginen Röllchen

Den Ofen auf 250°C Umluft vorheizen.

Zuerst die Aubergine, Zucchini und Zitrone waschen. Anschließend das Gemüse in feine Scheiben schneiden (z. B. mit einem Hobel, Aufschnittmaschine oder einfach dem Messer). Die Scheiben anschließend auf einem Backblech mit Papier auslegen und etwas salzen.

Im Ofen 10-15 Minuten backen.

Währenddessen die Füllung zubereiten, dazu Joghurt, Schmand und Feta mit den Gewürzen vermengen und nach deinem Geschmack verfeinern.

Die Zucchini- und Auberginenscheiben mit der Fetamasse füllen und einrollen. Am besten in eine Form mit Deckel eng aneinander schichten. Zum Schluss mit Olivenöl beträufeln und nach belieben etwas gehackte Petersilie darüber streuen.

Viel Spaß beim nach kochen und lass es dir schmecken!

TIPP: am besten schmecken sie wenn sie ein paar Stunden oder über Nacht durchgezogen sind!

Du brauchst

2 Zucchini

2 Auberginen

100g Feta

150g Joghurt

250g Schmand

1 kleine Zehe Knoblauch

Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, Rosmarin & Thymian

Etwas Olivenöl

Petersilie nach belieben