

# Überbackene Zucchini-Röllchen mit Thymian-Zabaione

## Zutaten für die Röllchen (für 3 Personen):

- 3 Zucchini
- 200 g Mozzarella
- 50 g dünner Parmaschinken
- 25 g Parmesan
- 4 EL Semmelbrösel
- 50 g kalte Butter
- 0,5 Bund Thymian
- 0,5 Bund Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Parmesan reiben. Zucchini waschen und längs in dünne Scheiben (je 3 pro Person) schneiden. 2 Minuten in reichlich Salzwasser blanchieren, trocken tupfen.

Jede Scheibe mit etwas Parmaschinken und 1 Stück Mozzarella belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend einrollen. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und die Zucchini-Röllchen hineinlegen. Semmelbrösel mit Petersilie, Thymian und geriebenem Parmesan vermischen und mit der restlichen Butter verkneten. Die Bröselmischung über die Röllchen geben. Im Ofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten überbacken.

## Zutaten für die Zabaione:

- 100 ml Weißwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- 0,5 Bund Thymian
- Salz
- Zucker
- 2 Eier

Weißwein mit Gemüsebrühe, Thymian und je 1 Prise Zucker und Salz aufkochen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Die Eier trennen. Eigelb zur Weißweinreduktion geben und mit einem Handmixer schaumig aufschlagen.

Anrichten: Zabaione auf Teller verteilen. Je 3 Zucchini-Röllchen auf dem Zabaione-Bett anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 08.07.2022

Koch/Köchin: Lisi Ritsch

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)