

# Zucchiniröllchen

## Zutaten

2 Zucchini  
200 g Käse nach Wahl in dünnen Scheiben  
100 g geriebener Käse nach Wahl  
200 g Kochschinken oder Putenaufschnitt,  
1 Zwiebel, halbiert  
10 g Öl  
40 g Tomatenmark  
150 g Wasser  
200 g Sahne  
1 TL Gemüsebrühpaste  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
1 TL Speisestärke  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung

Zucchini mit einem Gemüsehobel längs in dünne Scheiben hobeln. Jede Zucchinischeibe mit Käsescheiben und Schinken belegen, aufrollen und in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) setzen. Zwiebel 4 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben und 3 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten. Tomatenmark zugeben und 1 Minute / Varoma / Stufe 1 erhitzen. Wasser, Sahne, Gewürzpaste, Paprika, Stärke, Salz und Pfeffer zugeben, 4 Minuten / 100°C / Stufe 3 erhitzen und abschmecken. Sauce über die Zucchiniröllchen gießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Zucchiniröllchen in den kalten Backofen stellen, ca. 30 Minuten (180°C, Umluft) überbacken. Dazu schmeckt Reis oder Baguette

