

Zucchini-Röllchen mit Putenhackfüllung

(Aufgerollte Zucchinischeiben mit würziger Putenhackfüllung auf einem Tomatenbett)

4 kleine Zucchini à 200 g, 1 Zwiebel, 3 EL Butter, 2 Gewürzgurken oder 8 Cornichons, 2 Eier, 2 Scheiben Toastbrot, 1 Bund frischer oder 1 EL getrockneter Majoran (am besten von Goutess), 6 EL Schnittlauchröllchen, 500 g Putenbrust, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Tabasco, Fett für die Form, 700 g Strauchtomaten, 1 Paket (250 g) Sauce Hollandaise, 100 g Emmentaler Käse (gerieben)

Zucchini waschen und trocken reiben. Längs in 2 mm dünne Scheiben schneiden (Messer oder Brotschneidemaschine). Die kurzen Scheiben in kleine Würfel schneiden. ↳ Wichtig, sonst brechen d. Rollen

Zwiebeln abziehen, sehr fein würfeln und in 3 TL Butter goldgelb dünsten. 1 TL Majoran unterrühren.

Aus Putenfleisch eine Hackfleischmasse herstellen. Das Fleisch hierfür in einer Moulinette zerkleinern oder mit dem Messer in feinste Würfel schneiden. Dasselbe mit den beiden Toastbrotstücken machen und zusammen mit fein gewürfelten Gurken, den gedünsteten Zwiebeln, den Eiern und der Hälfte der Schnittlauchröllchen unter die Fleischmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzig abschmecken. - Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Eine große, flache Auflaufform einfetten. Tomaten in Scheiben schneiden und in die Form legen. Die beiden Außenscheiben in Streifen schneiden und die Zwischenräume damit ausfüllen.

Tomaten mit den gehackten Zucchiniwürfeln, Salz, Pfeffer und dem restlichen Majoran bestreuen.

2-3 TL Fleischmasse auf jede Zucchinischeibe streichen. Anfang und Ende der Zucchinischeibe freilassen. Jede Scheibe wie eine Roulade aufdrehen und dicht an dicht auf die Tomaten setzen.

Die Sauce Hollandaise über die Zucchinirollchen verteilen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 220 Grad 30-40 Minuten backen.

Mit restlichem Schnittlauch bestreut servieren.

Dazu: Kartoffelbrei oder Baguette

Tipp: Da man Zucchini nicht immer in der passenden Größe bekommt, kann man statt 4 kleine Zucchini à 200 g auch 2 große Zucchini à 400 g nehmen. Diese müssen dann jedoch nach dem Aufrollen quer halbiert und mit dem grünen Rand nach oben in die Auflaufform gesetzt werden.