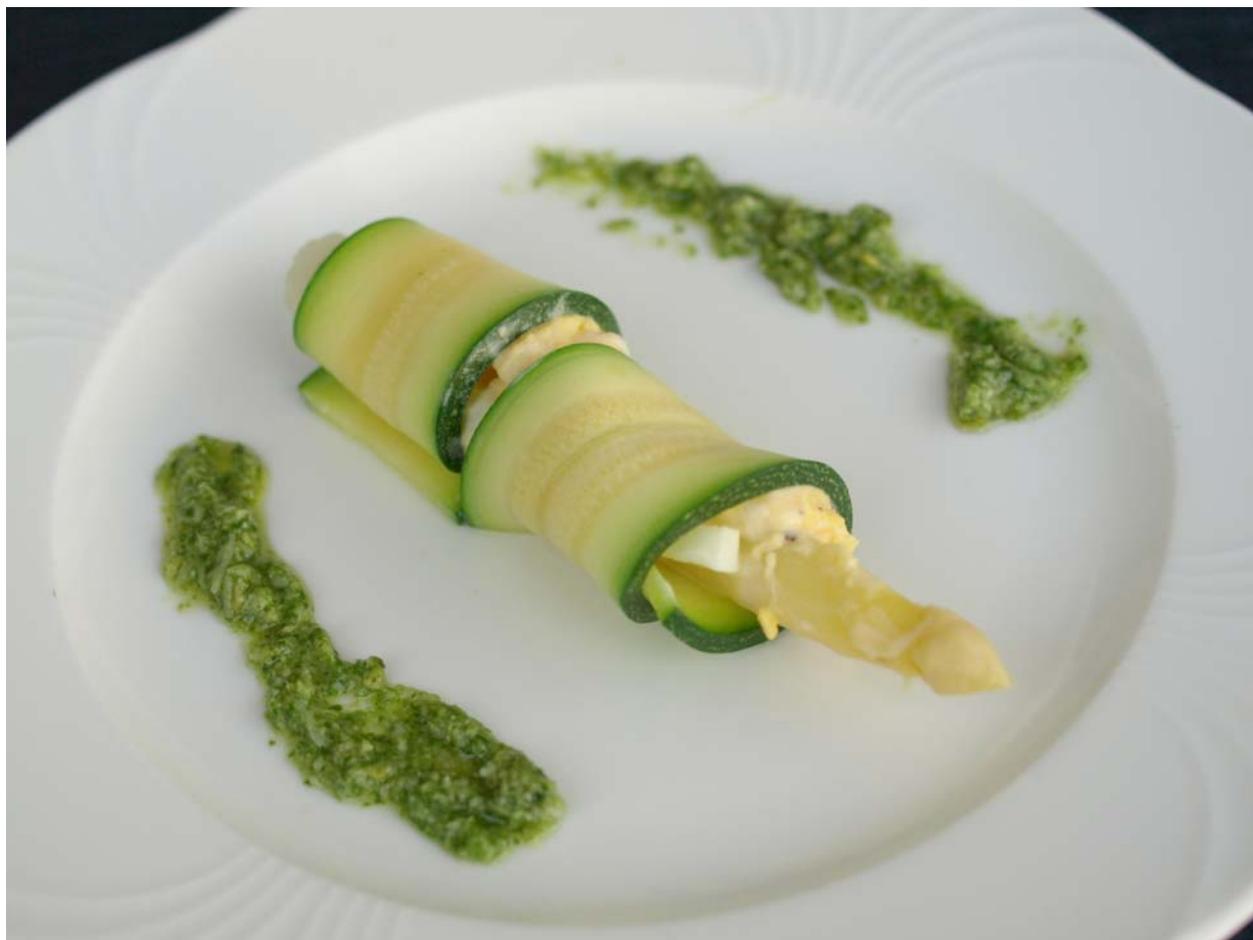


Zucchinirollchen mit Eiersalat, Spargel und Pesto



Zutaten für vier Personen:

2 mittlere Zucchini
300 ml kräftige Gemüsebrühe
16 Stück Mini-Spargel oder Spargelköpfe
Salz
Zucker
1 TL Zitronensaft
8 EL Pesto

Eiersalat:

2 hartgekochte Eier
1-2 EL Mayonnaise
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Enden beim Spargel großzügig wegschneiden, in den unteren 2 Dritteln schälen. In reichlich Wasser mit Salz, Zucker und Zitronensaft ca. 10-12 Minuten garen. Garprobe machen, abkühlen lassen.

2. Zucchini waschen, Enden abschneiden, in dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben in kräftiger Gemüsebrühe 1 Minute blanchieren, nicht länger, sonst werden sie zu weich.

3. Zucchinistreifen teilen, je zwei Streifen nebeneinander legen, mit Eiersalat bestreichen und eine Spargelstange einwickeln. So auch mit den anderen Spargelstangen verfahren.

4. Mit Pesto dekorativ anrichten.

Eiersalat:

1. Eier 10 Minuten hart kochen. Anschließend abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

2. Eier fein hacken, salzen und pfeffern, 1-2 EL Mayonnaise unterheben.

Hinweise:

Pesto siehe eigenes Rezept.

Alternativ Bärlauchpesto verwenden, wie im Original der Rezeptanregung.

Als Amuse-Gueule nur 1-2 Spargelköpfe pro Person anrichten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Amuse-Gueule, vegetarisch, international

Rezeptanregung: Uli R., April 2012
Anpassung und Foto: Walter Stand 19.01.2023