

Zutaten:

1 Zucchini
200g Schafskäse
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Zucchini mit Schale waschen, längs in Streifen schneiden und in einen gelochten Behälter geben.

Einstellungen: "Garen Gemüse" 100°C
Zeit: 1 Minute

Schafskäse in 2cm breite Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürzten Schafskäse mit den Zucchinischeiben umwickeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Olivenöl beträufeln und in einen gelochten Garbehälter geben.

Einstellungen: "Garen Gemüse" 100°C
Zeit: 3 Minuten

Nach dem Garen mit Stangenweißbrot servieren.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf