

# Zucchetti - Prussiens

Zutaten für ca. 40 Stück

300 g Zucchini

Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 Knoblauchzehen, fein geschnitten

1 Blätterteig, rechteckig ausgewallt

50 g Reibkäse

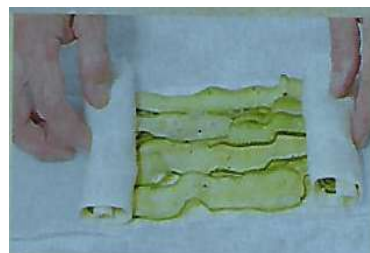


**Zubereitung:** ca. 60 Min. (inkl. tiefkühlen und backen)

Zucchini mit Sparschäler in Streifen ziehen. Portionenweise in wenig Olivenöl braten. Herausnehmen, würzen und auskühlen lassen. Käse auf Blätterteig verteilen, Knoblauch drüberstreuen und die Zucchettistreifen auflegen. Blätterteig längs halbieren. Jedes Teigstück von beiden Seiten her zweimal gegen die Mitte einschlagen. Die entstandenen Rollen je aufeinanderdrücken und in Haushaltfolie gewickelt 15 Min. tiefkühlen. Ofen auf 220 °C vorheizen. Folie entfernen und Teigrollen in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden, in grossem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 12 Min. backen. Herausnehmen und heiss, lauwarm oder kalt als Apéro servieren.



Füllung auf den  
ausgerollten  
Teig geben



von beiden Seiten  
gegen die Mitte  
einrollen

Von Berta  
ausprobiert  
und als lecker  
bezeichnet.  
En Guete!

vor dem  
Schneiden  
Rollen in Folie  
gewickelt ca.  
15 Min. tiefkühlen

