

Zucchini Frischkäse Päckchen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

3	mittelgrosse Zucchini
3	Datteln entsteint und gedrittelt
1 Schale	Tartare Frischkäse Kräuter + Knoblauch Schnittlauch Olivenöl Salz



Zubereitung:

Zucchini waschen und in 2-3 mm dünne Streifen schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Streifen beidseitig anbraten, bis sie weich sind. Mit wenig Salz bestreuen.

Die Zucchettistreifen auf einem mit Küchenpapier belegten Teller abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Frischkäse, Petersilie und Schnittlauch verrühren.

Vier gebratene Zucchettistreifen sternförmig auslegen. Darauf einen Klecks Frischkäse und einen Drittel einer Dattel in die Mitte geben.

Den untersten Streifen nach oben falten, danach den gegenüberliegenden nach oben klappen usw. sodass sich ein Päckchen bildet.

Die Päckchen bis zum Apéro kühl stellen, jedoch bei Zimmertemperatur servieren.