

Tiroler Karreespeck -Zucchini-Röllchen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

16 Scheiben Tiroler Hofschwein Karreespeck g.g.A.
1-2 Zucchini
2 EL Olivenöl
20 g Pinienkerne
150 g Fetakäse
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Kräuter (Thymian und Rosmarin)
Salz, Pfeffer

Zutaten für den Dip:

Ca. 200 g Naturjoghurt
Salz, Zitronensaft, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
2 Tomaten
Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch

Tiroler Karreespeck-Zucchini-Röllchen mit Feta-Füllung mit Joghurt-Dip

1. Zubereitung Röllchen

Zucchini waschen, putzen und längs in 8 ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Öl bepinseln und in einer Pfanne bei starker Hitze kurz von beiden Seiten leicht anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren hellbraun rösten und klein hacken. Im Anschluss den Feta ebenfalls in 8 Stifte schneiden und mit Paprikapulver und etwas Pfeffer bestreuen.

Je 2 Speckscheiben ausbreiten, mit einer halben Zucchinischeibe und 1 Stück Feta belegen und mit etwas gehacktem Rosmarin, Thymian und den Pinienkernen bestreuen.

Nun die Zutaten zu einem Röllchen aufrollen, das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Röllchen darin von allen Seiten in 3-4 Minuten goldbraun braten.

2. Zubereitung Dip

Die Tomaten in kleine Stückchen schneiden und den Knoblauch und die Frühlingszwiebel fein hacken. Im Anschluss alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.