

# REZEPT

## Zucchini Feta Röllchen



Die Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden, mit Zitrone und Olivenöl beträufeln.

Kurz anbraten.

Rote Paprika ebenfalls in längere Streifen schneiden und anbraten.

Etwas Salzen und Pfeffern. Auf die Zucchini Streifen einen Paprika legen und ein Stück Fetakäse.

Einrollen. Entweder gleich verzehren oder wenn du sie haltbar machen möchtest, dann ganz sauber arbeiten und die Röllchen in sterile Gläser geben und mit heißem Öl übergießen.

Sofort verschließen.

Solch ein Glas Antipasti ist auch ein schönes Mitbringsel!

GUTEN APPETIT!