Zucchetti-Röllchen (Tofu) von Kilian Schlunegger

Mengen für 10 Personen

Zucchetti Streifen beidseitig mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen (die beiden Anschnitt-Streifen anderweitig verwenden). Auf mittlerer Stufe in der Bratpfanne andünsten, bis sie weich und bräunlich sind. Anschliessend auf der Arbeitsfläche auslegen und abkühlen lassen. Tofu und Salbei schneiden. Die Zucchetti-Streifen mit Frischkäse (Frischkäselternative) bestreichen, ein wenig pfeffern, die Tofu-Scheiben darauflegen und schliesslich die Salbei-Streifchen. Belegte Zucchetti-Streifen zu kompakten Röllchen zusammenrollen und auf einen Holzspiess aufspiessen. Kurz vor dem Servieren die aufgespiessten Röllchen in der Bratpfanne beidseitig bis zur gewünschten Bräune anbraten.

Quelle: www.tier-im-fokus.ch/tif-topf (11.07.2017)

Tags: Vegan, Vegetarisch, Laktosefrei

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Rüstmesser

7.0 Stück Zucchetti	waschen, Anfang und Ende wegschneiden und in plane, 4 mm dünne Streifen schneiden (geht am Besten mit einem Gemüsehobel).
400 g Tofu	In dünne Scheiben schneiden. (Räuchertofu eignet sich gut)
200 g Frischkäse	oder Frischkäsealternative
20 g Salbeiblätter	Ca.7 Blätter nach dem Waschen, in Streifchen schneiden (bei ganzen Blättern wird der Geschmack zu intensiv).

Frischkäse durch Frischkäsealternative ersetzen. zB. von Soyanada (www.soyana.ch/index.php/page/p206_ch_de_soyananda.html)