



Gebackene Zucchini Röllchen

Steps: 8

Difficulty Grad: Medium

Ingredients

4 Portions

800 g	Süßkartoffel	100 g	Maismehl
2 EL	vegane Butter	1/2 TL	Muskat
200 g	Blattspinat	1	rote Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch	100 g	Sojajoghurt
50 g	vegane Streukäse	2	Zucchini
	Öl	1 EL	Petersilie, gehackt
	Salz und Pfeffer		

Instructions

Zubereitung

Süßkartoffel schälen, würfeln und weich kochen.

Ausdampfen lassen und dann durch eine Presse geben (ein paar Stücke aufheben). Mit veganer Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Fein gewürfelte rote Zwiebel und Knoblauch kurz leicht anschwitzen und zu geben.

2 Esslöffel Maismehl, Streukäse und gewaschene Spinatblätter roh unter das Püree geben.

Zucchini mit Reibe in dünne, ca. 1 mm dicke Scheiben reiben.

Etwa 1 Teelöffel Püree auf eine Scheibe legen und einrollen.

Anschließend durch Maismehl rollen und direkt in heißem Öl kross braten.

Mit Sojajoghurt, Süßkartoffelwürfel und gehackter Petersilie garnieren.