



Knusprige Zucchini-Röllchen mit Käse, Schinken & ORO di Parma Pesto Verde

Knusprige Zucchini-Röllchen aus dem Airfryer mit Parmesan-Panko-Kruste



Leicht



4 Portionen



30 min.



Diese knusprigen Zucchini-Röllchen vereinen zarte Zucchiniestreifen, würzigen Käse, Schinken und ORO di Parma Pesto Verde. Die goldbraune Parmesan-Panko-Kruste sorgt für extra Knuspergenuss und macht das Rezept zur idealen Beilage vom Grill oder aus dem Airfryer.

Zutaten

3 große Zucchini (ca. 750 g)

200 g Schinken in Scheiben

200 g Käse in Scheiben (z. B. Gouda oder Emmentaler)

1 Glas ORO di Parma Pesto Verde (195 g)

50 g Parmesan, frisch gerieben

50 g Panko

10 ml Pflanzenöl

2 g Salz

Für die vegetarische

Variante:

Schinken durch 150 g gegrillte Paprika oder 150 g Zucchini-Antipasti ersetzen

Schritt 1: Zucchini vorbereiten

Die Enden der Zucchini abschneiden. Anschließend die Zucchini mit einem Sparschäler oder Gemüsehobel der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Die Streifen nebeneinander auslegen, leicht salzen und 5 Minuten ziehen lassen.

Schritt 2: Flüssigkeit entfernen

Die entstandene Flüssigkeit mit Küchenpapier gründlich abtupfen.

Schritt 3: Füllung vorbereiten

Schinken und Käse auf die Breite der Zucchini-Streifen zuschneiden. Jede Zuchhinischeibe dünn mit ORO di Parma Pesto Verde bestreichen.

Schritt 4: Zucchini-Röllchen rollen

Auf jede Scheibe etwas Käse und Schinken legen. Anschließend die Streifen eng aufrollen.

Schritt 5: Aufspießen

Je nach Größe 4 bis 5 Zucchini-Röllchen auf einen Holz- oder Metallspieß stecken.

Schritt 6: Panade vorbereiten

Parmesan und Panko miteinander vermengen. Die Spieße mit etwas zusätzlichem Pesto bestreichen und anschließend in der Mischung wenden. Die Panade leicht andrücken.

Schritt 7: im Airfryer zubereiten

Die Spieße leicht mit Öl besprühen. Im Airfryer bei 200 °C etwa 10 Minuten goldbraun und knusprig garen.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte