

## Vorspeisen

### ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT ZIEGENKÄSE

2 Zucchini	Die Zucchini mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.
2 El Olivenöl	Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
150 g weicher Ziegenfrischkäse	Die Scheiben von beiden Seiten kurz braten, bis die leicht goldbraun werden.
frisch gemahlener Pfeffer	Auf Küchenpapier entfetten.
	Auf je eine Scheibe der Zucchini ein wenig Ziegenkäse geben, aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Das Rezept eignet sich sehr gut für kalte Buffets oder Fingerfood.