

## Roastbeef-Röllchen mit Zucchini-Brötchen

Zutaten für 4 Personen

300 g Roastbeef in Scheiben  
4 quadratische Reisblätter  
1 Zitrone  
Rucola  
ca. 100 g Parmesan  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle  
wenig Olivenöl

Die Reisblätter in einem Wasserbecken einweichen. Die Blätter nicht stapeln, da sie sonst zusammenkleben.

Den Parmesan in Späne hobeln, die Zitrone halbieren und entkernen, den Rucola waschen und trocknen.

Wenn die Reisblätter weich sind, vorsichtig auf ein Schneidebrett legen. Mit Roastbeef Scheiben auslegen, bis auf einen Streifen an einem Rand, zum Verschliessen. Mit Salz und Pfeffer würzen, wenige Tropfen Zitronensaft und wenig Olivenöl darüber träufeln. Etwas Rucola und Parmesan auf das Fleisch legen und sorgfältig aufrollen.

Die Röllchen in drei oder vier Teile schneiden. Anrichten.

### Zucchini-Brötchen

400 g Zucchini  
200 g Gruyère surchoix  
2 Eier  
½ TL Cayennepfeffer  
1 TL Salz  
4 Mütschli

Zucchini und Käse grob in eine Schüssel reiben. Eier daruntermischen, würzen.

Die Mütschli quer halbieren, auf ein Blech legen. Masse auf den Mütschlihälften verteilen.

Ca. 15 Min. in der oberen Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens backen.



**Weintipp:** Dazu passt ein mittelgewichtiger, fruchtiger Italiener aus der Toscana, dem Veneto oder aus Umbrien oder ein fruchtiger Mencia aus dem Bierzo.

#### Aus unserem Sortiment:

Flocco Rosso, Castello di Bolgheri, Toscana  
Rosso Passo, Lenotti, Veneto  
L'U rosso, Lungarotti, Umbrien  
Losada, Bierzo