

## Zucchinirollchen mit Topfenfüllung

Zutaten für eine halbe myLINE-Mahlzeit:

50 g Topfen (max. 20%) / laktosefreier Topfen (max. 20%)

ca. 50 ml Wasser oder Mineralwasser

1 leicht gehäufter Messlöffel myLINE-Basis

1 kleine Zucchini

Nach Geschmack: Salz, Pfeffer, Knoblauch, Senf, weißer Essig, Petersilie

Zucchini waschen, trocknen und die Enden abschneiden. Zucchini längs in schmale Streifen schneiden, die Streifen salzen und einwirken lassen. Petersilie waschen und hacken.

Topfen mit Wasser in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatrühren, die myLINE-Basis, Gewürze und Kräuter hinzufügen.

Ein wenig Wasser in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zucchinistreifen beidseitig anbraten und weich dünsten. Anschließend auf ein Brett legen und mit der Topfenfüllung bestreichen. Zucchinistreifen zusammenrollen, nach Bedarf mit Zahnstochern fixieren und anrichten.

