



Schafmostbröckli mit Zucchini-Röllchen

Schafmostbröckli ist eine Rarität, man bekommt sie am ehesten direkt von einem Schafzüchter. Ich habe sie von Urs Kägi in Medikon, Wetzikon. Er züchtet Engadiner Schafe. Das Mostbröckli vom Schaf ist klein und sehr aromatisch und schmeckt nicht ganz so säuerlich wie ein herkömmliches Mostbröckli.

Dazu Röllchen aus jungen hellgrünen Zucchini aus Italien, sie sind sehr zart und aromatisch, sie schmecken auch roh sehr gut. Nur kurz angedünstet und gefüllt mit Tomate und Frühlingszwiebel, sind sie eine delikate Beilage zum Mostbröckli.

Zutaten (1 Vorspeise)

50g	Schafmostbröckli
1	hellgrüne Zucchini
1	Piccadilly-Tomate
1	Frühlingszwiebel
1	Knoblauchzehe
	Olivenöl, Kräutersalz

Zubereitung

Zucchini längs zu ca. 2mm dicken Scheiben hobeln. Randstücke klein würfeln.

Tomate längs vierteln, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch zu kleinen Würfelchen schneiden. Frühlingszwiebel fein hacken. Beides mit der kleingehackten Zucchini vermischen, mit Kräutersalz würzen und in Olivenöl ca. 4 Minuten dünsten. Auskühlen lassen.

Nochmals etwas Olivenöl in die Pfanne geben und nur mässig erhitzen. Knoblauchzehe dazu pressen. Zucchini-Scheiben auf jeder Seite 2 Minuten dünsten. Auf einem Teller auslegen. Füllung dünn auf den Scheiben verstreichen. An einem Ende ca. 2cm frei

lassen. Zucchini einrollen.

Lammmostbröckli dünn aufschneiden und zusammen mit den Zucchinirollchen anrichten.



