



# Klimafreundlich und lecker

Rezept im September: überbackene Zucchini-Röllchen

## Zutaten für 2 Portionen

1	Zucchini (groß)
½	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
½ EL	Tomatenmark
250g	passierte Tomaten
½ EL	getrockneter Oregano
250g	Ricotta
75g	Gorgonzola
½ Hand	gewaschene Basilikumblätter
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

## So geht's

1. Zucchini waschen, Enden entfernen und mit einem Sparschäler, idealerweise längs, in dünne Scheiben schneiden. In der Pfanne anbraten bis sie so weich sind, dass man sie rollen kann.
2. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein hacken und in Olivenöl andünsten. Tomatenmark hinzugeben, kurz anrösten und mit passierten Tomaten verrühren. Mit Oregano, Salz und Pfeffer köcheln lassen.
3. Ricotta mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gorgonzola verrühren. Auf jede Zuchinischeibe etwa 1 EL Füllung geben und rollen.
4. Zucchinirollen und Soße in eine Auflaufform füllen. Für 30 Minuten backen.
5. Das Gericht mit Basilikumblättern verzieren, servieren und genießen!

## Tipp

Genießen Sie ein frisches Vollkornbaguette zu den Zucchini-Röllchen. Auch Kartoffeln eignen sich gut als Beilage.

## Und das bringt's

Es entstehen nur 522 g CO<sub>2</sub> pro Portion.

Zum Vergleich: Für eine Portion Spaghetti Bolognese entstehen 1,5 kg CO<sub>2</sub>!

Das Projekt "Klimafreundlich und lecker" ist ein Kooperationsprojekt der Kommunalen Allianzen Aurach-Zenn, NeuStadt und Land und A7 Franken West mit dem Klimaschutzmanagement der Stadt Neustadt a.d.Aisch.