**Zucchiniröllchen mit Mozzarella und Tomaten**

Zucchinis längs in dünne Scheiben hobeln. Diese von bei den Seiten kurz in heißem Fett anbraten, dabei salzen und pfeffern. Durchgepressten Knoblauch zugeben. Mozzarella würfeln. Je 1 Käsewürfel, 1 TL Tomatenpüree, 1 Basilikumblatt und 1 Petersilienblatt auf das Ende jeder Zucchini scheibe setzen, dann die Scheiben aufrollen. Die Röllchen nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Tomatenwürfel und restliche Mozzarellawürfel zwischen die Zucchiniröllchen geben. Salzen und pfeffern. Das Ganze im Backofen ca. 20 min überbacken.