

## Zucchettiröllchen

ERGIBT ETWA 35 STÜCK

4 mittlere Zucchini  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
½ rote Peperoni  
1 Bund Petersilie  
6 GALA-Käsli nature  
1 Teelöffel scharfes  
Currypulver

- 1 Die Zucchini waschen und mit einem Hobel der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Die Zucchini im auf 220 Grad/Grillstufe vorgeheizten Ofen backen bis die Streifen am Rand zu bräunen beginnen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- 3 Die Peperoni waschen und in feinste Würfelchen schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken.
- 4 Peperoni, Petersilie, GALA-Käsli und Currypulver verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Die Zucchettistreifen mit je 1 gehäuften Esslöffel dieser Masse bestreichen. Die Streifen aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Zucchettiröllchen bis zum Servieren kühlstellen.



## SPARGELRISOTTO

Für 4 Personen

1 Bund grüne Spargeln  
(ca. 800 g)  
1,2 Liter Bouillon  
1 Schalotte  
1 Esslöffel Butter  
350 g Reis (Vialone oder  
Arborio)  
1 Becher FLORALP  
Saucenrahm  
60 g frisch geriebener Sbrinz  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle

Die Spargeln rüsten, waschen, etwas kürzen und in der Bouillon knackig kochen. Die Spargelspitzen wegschneiden und zur Seite stellen. Den Rest in Stückli schneiden. Die Schalotte fein hacken und in der Butter andämpfen. Den Reis dazugeben und kurz mitdämpfen. Die Spargelstückli und nach und nach die Bouillon dazugeben und den Reis al dente, das heisst, noch im Biss, kochen. Den FLORALP Saucenrahm und die Spargelspitzen darunterühren. Den Sbrinz unter den Risotto ziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sehr heiss servieren.

**Tips:** Kann auch mit weissen Spargeln zubereitet werden. Eventuell den Reis nach dem Andämpfen mit 1 dl Weisswein ablöschen und den Wein vollständig einkochen lassen.

