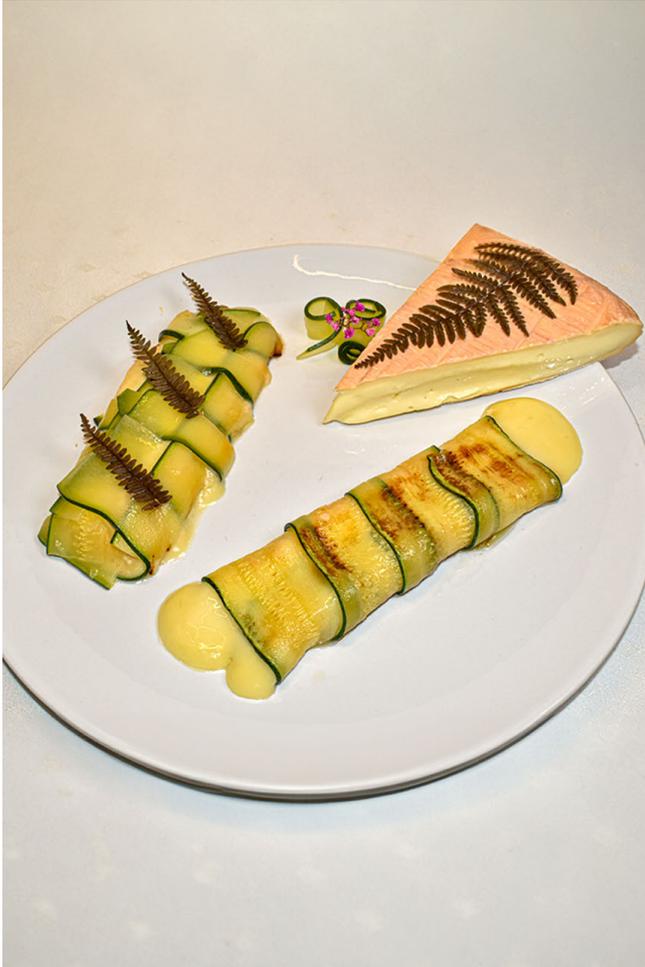


# Cannelloni mit Grès d'Alsace und Zucchini



## Informations

Personen : 4  
Zubereitung : 30 min.  
Backzeit : 5-10 min.

## Zutaten

- 400 g Grès d'Alsace
- 4 Zucchini
- Salz
- Frischhaltefolie

## Zubereitungsschritte

1. Die Zucchini waschen und in längliche hauchdünne Scheiben schneiden.
2. Dann auf ein flaches Tablett legen und von beiden Seiten salzen und mit Frischhaltefolie abdecken.
3. ? **Für 20 Minuten ruhen lassen**, bis die Zucchini weicher und elastisch werden.
4. Den Grès d'Alsace in längliche Stifte portionieren.



5. Nun den Käse sauber mit den Zucchini umwickeln und vorsichtig auf dem Grill braten, bis eine schöne Farbe entsteht und der Käse leicht anfängt zu schmelzen.