



Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Wirsing-Rouladen mit Ziegenkäse

Wirsing-Rouladen mit Ziegenkäse

8 Große(s) Wirsingblätter

300 g Wirsing

1 Zwiebel

100 g Schinkenspeck

100 g Ziegenfrischkäse

2 Esslöffel Petersilie, gehackt

50 g Walnüsse, gehackt

400 ml Daily Meal Gemüse-Fond

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Esslöffel Speisestärke

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Optional: Salzkartoffeln

Wirsing-Rouladen mit Ziegenkäse

1.

Wirsingblätter in Salzwasser 1 Minute blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Den übrigen Kohl

in feine Streifen schneiden.

Zwiebel fein hacken und Schinkenspeck würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Speck darin dünsten. Wirsingstreifen zufügen, anschwitzen und abkühlen lassen. Ziegenfrischkäse, Petersilie und Walnüsse miteinander vermengen, mit dem gedünsteten Wirsing vermischen.

Die kleineren Wirsingblätter je zwei überlappend aufeinander legen. Die Wirsing-Käse-Masse darauf verteilen, dabei jeweils ca. 1 cm breiten Rand freilassen. Die Längsseiten einklappen und aufrollen.

Rouladen mit Küchengarn umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen rundherum kräftig anbraten. Gemüse-Fond angießen, Tomatenmark einrühren und zugedeckt ca. 45 Minuten schmoren lassen. Die Sauce nach Belieben mit Speisestärke binden.

Die Wirsingrouladen mit Salzkartoffeln und Sauce servieren.