

Wirsingrouladen mit Mandelcreme

Zutaten für 4 Pers. **Zubereitungszeit** ca. 60 Min.

70 g Basmatireis	Den Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
1 Wirsing	Den Wirsing waschen und im Ganzen in kochendem Wasser ca. 8 Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen.
1 Zwiebel	Zwiebel schälen und fein hacken.
1 Knoblauchzehe	Knoblauch schälen und pressen oder fein hacken.
50 g Möhren	Möhren schälen und fein raspeln.
50 g Porree	Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.
2 EL Öl	Öl erhitzen und die Gemüse darin 5-8 Min. dünsten.
1 TL Thymianblätter	Anschließend mit Thymian,
3 EL Semmelbrösel	Semmelbröseln
2 EL Tomatenmark	und Tomatenmark mischen. Den Reis unterheben und
Salz, Pfeffer	mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backofen auf 185 °C Umluft vorheizen. 8 große Blätter des Wirsing vom Kopf abschälen und dabei ganz lassen. Auf diese Wirsingblätter die Füllung verteilen und im Wirsingblatt einrollen. Die Seiten wie bei einem kleinen Päckchen nach unten umklappen. Den restlichen Wirsing fein hacken und auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Ca. 4 EL Tomatensauce darüber geben. Die Wirsingrouladen mit der gefalteten Seite nach unten auf die Tomatensauce in die Form legen. Die fertigen Rouladen mit 4 Esslöffeln Weißwein übergießen und mit ca. 2 Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden und auf den Rouladen verteilen. Etwa 15 Minuten im Ofen bei 185 °C backen, bis die Füllung innen heiß ist und die Rouladen leicht goldbraun.
4 EL Tomatensauce	
4 EL Weißwein	
5 EL Olivenöl	
1-2 Tomaten	
Salz	
90 g weißes Mandelmus	Für die Mandelcreme das Mandelmus und
90 ml Wasser	Wasser mit einem Schneebesen in einer kleinen Schüssel schlagen.
½ TL Gemüsebrühe	Das Suppenpulver unterrühren und
1 TL Kräuter	die Gartenkräuter
1 EL Meerrettich	mit dem Meerrettich begeben. Zum Anrichten die Mandelcreme auf den Teller geben und eine Wirsingroulade mit etwas Tomatensauce dazugeben.