



Wirsing-Roulade mit Schafskäse-Kräuter-Füllung

Zutatenliste

100 g Hirse
ca. 200 ml Gemüsebrühe
1 EL Butter
1 Wirsing
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1-2 EL Olivenöl
½ TL Thymian
ca. 150 g Schafs- oder Ziegenkäse
2 EL Schnittlauch, TK
Meersalz
Pfeffer
Butterflöckchen

Zubereitung

Die Hirse mit Gemüsebrühe und 1 EL Butter 5 Min. kochen, dann ausquellen lassen. Den Wirsing von den äußeren Blättern befreien und waschen. Einzelne Blätter abschneiden und kurz blanchieren. Für die Füllung Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, hacken und in dem Olivenöl andünsten. Thymian dazugeben, kurz mitdünsten und dann die Hirse, den Schafskäse und den Schnittlauch untermischen. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die abgetropften Kohlblätter mit ca. 2 EL Schafskäse-Hirse-Mischung füllen, dann einrollen und in eine gefettete Auflaufform geben. Butterflöckchen darüber geben und im Backofen bei 170°C 20-30 Min. backen.

Dazu passt gut Reis und Tomatensauce.

Originalrezept aus der Greenbag Küche

Guten Appetit!