



Rezept für Wirsing-Rouladen mit Feta-Hirse-Füllung

1 Wirsing von äußeren Blättern befreien und waschen. Ca. 10– 12 einzelne Blätter abschneiden und kurz blanchieren.

100 g Hirse mit
200 ml Gemüsebrühe und
1 EL Butter zufügen, ca. 5 Min. kochen, dann ausquellen lassen.
1 Zwiebel sowie
1 Knoblauchzehe schälen, hacken und in
2 EL Olivenöl andünsten.
1 TL geh. Thymian dazugeben, kurz mitdünsten.
200 g Fetakäse fein würfeln,
½ Bd. Schnittlauch in Röllchen schneiden und beides untermischen. Alles mit der
Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf die abgetropften Kohlblätter je 2 EL Fetakäse-Hirse-Mischung geben, dann einrollen und in eine gefettete
Auflaufform geben, Butter, in Flöckchen darauf setzen und im
Backofen ca. 20– 30 Min. bei 170° C backen. Dazu passen Reis
oder Nudeln. Als Soße eignet sich eine Tomatensoße oder eine
helle Mehlschwitze.