

Rezept für Kohlrouladen

4 große Weißkohlblätter kurz blanchieren, abtropfen lassen und die harten Stiele entfernen.

Für die Füllung:

1 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen.

3 Frühlingszwiebeln und

1 Knoblauchzehe darin kurz anbraten, dann

2 EL Tomatenmark,

60 g Rosinen,

1 EL gehobelte Mandeln,

1 TL Kreuzkümmel,

½ TL Zimt,

2 EL geh. Petersilie und

300 g gekochten Reis zufügen, gut umrühren und vom Herd nehmen.

Drei EL der Füllung auf den Rand jedes Kohlblatts geben, zu einem festen Päckchen aufrollen, dabei die Ecken einschlagen. Mit einem Bindfaden umwickeln. Mit der Nahtseite nach unten in eine gefettete, tiefe Auflaufform geben und

250 ml Gemüsebrühe darüber gießen. Mit Alufolie abdecken und 20-25 Min. im vorgeheizten Backofen bei 190 °C schmoren.

Für die Joghurtsauce:

200 g Naturjoghurt mit

1 TL Kreuzkümmel und

1 EL gehackter Minze verrühren. Mit den Kohlrouladen servieren.

