

ZUTATEN

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Hack
1/2 Kopf Wirsing
1 Ei
2 Scheiben Toast
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Blattpetersilie
150 g Ebly
2 Paprika
200 g Ayvar (mild)
2 EL Olivenöl
Sprossen und Kresse
Salz und Pfeffer



Wie wäre es mit Wintergemüse, zum Beispiel Wirsingroulade mit Ebly, Paprikasauce und Garden Gourmet Sensational Hack? Ein leckeres Gericht, nicht nur für Vegetarier!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Die Wirsingblätter vom Strunk entfernen. Davon vier große Blätter kurz in Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken.

2. Zubereitung der Füllung

Den restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden und kurz in Öl anbraten, danach mit dem Garden Gourmet Sensational Hack vermischen. Anschließend das Ganze mit fein geschnittenen Toast und dem Ei vermischen, sowie mit Salz, Pfeffer und geschnittener Petersilie abschmecken.

3. Zubereitung der Sauce

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und darin farblos anschwitzen. Nachfolgend die kleingeschnittene Paprika und nach ca. 5 weiteren Minuten das Ayvar hinzufügen. Alles weichkochen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Rouladen garen

Die Füllung in die vier Wirsingblätter geben und zusammenrollen. Anschließend die Sauce in eine Auflaufform gießen, darauf die Rouladen platzieren und im Ofen bei 160 Grad 20-25 Minuten garen.

5. Zubereitung Ebly

In der Zwischenzeit den Ebly in Salzwasser garen und kurz abtropfen lassen.

6. Es kann angerichtet werden!

Ebly in tiefe Teller geben, zusammen mit der Wirsingroulade, der Paprika und der Sauce anrichten, sowie mit Kresse und Sprossen garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE