

Rezept

Radicchio-Röllchen

Ein Rezept von Radicchio-Röllchen, am 23.04.2024

Zutaten

3 Scheiben Weißbrot vom Vortag (ca. 90 g)	16 Blätter Radicchio (ca. 400 g)
Salz	1 Bund Petersilie
6 getrocknete Tomaten (in Öl)	1 Knoblauchzehe
100 g Parmesan	400 g Ricotta
2 Eier	1 Eigelb
Pfeffer	4 EL Pinienkerne
2 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal, 40 g F, 29 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Brot mit Wasser übergießen und ca. 10 Min. darin einweichen. Die Radicchio-Blätter waschen und in siedendem Salzwasser aufkochen, bis sie biegsam sind. Dann abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln, Knoblauch schälen und durchpressen, Parmesan fein reiben. Brot gut ausdrücken und zerpflücken. Mit Petersilie, Tomaten, Knoblauch, 80 g Parmesan, Ricotta, Eiern und Eigelb mischen, salzen und pfeffern.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Radicchio-Blätter ausbreiten und jeweils ca. 3 TL Ricottafüllung in die Blattmitte setzen. Die Blattränder einschlagen und die Blätter aufrollen. Die Röllchen in eine ofenfeste Form legen. Die Pinienkerne mit dem restlichen Parmesan darauf verteilen, die Butter in Flöckchen daraufsetzen. Die Radicchio-Röllchen im heißen Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis sie gebräunt sind. Kurz stehen lassen und servieren.