

Rezept

Wirsing-Eierkuchen-Rolle

Ein Rezept von Wirsing-Eierkuchen-Rolle, am 26.04.2024

Zutaten

1/2 kleiner Wirsingkohl (ca. 400 g)	1 Zwiebel
1 EL Butter	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	100 ml Gemüsebrühe
4 Eier	1 EL Schnittlauchröllchen
2 EL Tomatenmark	30 g geriebener Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 347 kcal

Zubereitung

1. Den Wirsingkohl waschen und putzen. Die beiden äußeren Blätter ganz lassen, nur den harten Mittelstrunk keilförmig herauschneiden. Den Rest vom Wirsing in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Ca. 1 TL Butter in einem Topf leicht erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig werden lassen. Die Wirsingstreifen dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsebrühe angießen und den Wirsing zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. dünsten.
3. Inzwischen die ganzen Wirsingblätter in reichlich kochendem Salzwasser gut 5 Min. garen, bis sie weich sind. Abtropfen lassen und zugedeckt warm halten.
4. Die Eier verquirlen. Die Schnittlauchröllchen unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 TL Butter in einer beschichteten Pfanne (24 cm Ø) aufschäumen. Die Hälfte der verquirlten Eier hineingeben und durch Schwenken der Pfanne in dieser verteilen. Zu einem Omelett backen und auf ein Brett gleiten lassen. In der restlichen Butter ein zweites Omelett backen.
5. Wirsingblätter abtropfen lassen, den Sud dabei auffangen und zurück in den Topf geben. Das Tomatenmark einrühren und die Sauce abschmecken. Den Käse unterrühren.
6. Jeweils ein Wirsingblatt auf die Omeletts legen und das gedünstete Wirsinggemüse darauf verteilen. Die Omeletts aufrollen und in dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce auf zwei Tellern anrichten.