

Rezept

Wirsingrouladen mit Tofufarce

Ein Rezept von Wirsingrouladen mit Tofufarce, am 19.04.2024

Zutaten

16 Wirsingblätter	Salz
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
250 g Räuchertofu	50 g Walnusskerne
3 Eier (Größe M)	100 g Feta
Pfeffer	50 g Butterschmalz
250 ml Brühe	2 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Wirsingblätter in reichlich Salzwasser 3-5 Min. blanchieren und zwischen sauberen Küchentüchern abtropfen lassen.

2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Den Tofu würfeln und im Mixbecher fein pürieren. Die Walnüsse ebenfalls pürieren. Zwiebel grob würfeln und mit Knoblauch, Eiern, Feta und etwas Pfeffer pürieren. Alles vermischen und mit dem Pürierstab nochmals gründlich durchrühren.

3. Die dicken Stiele aus den Wirsingblättern ausschneiden bis dorthin, wo sie sich stark verjüngen. Je 1 gehäuften EL der Tofumasse mittig auf jedes Kohlblatt setzen. Die durch das Beschneiden des Stiels entstandenen Blattzipfel über den Tofu klappen. Die Seiten einklappen und die Blätter aufrollen.

4. Den Backofen mit einer großen Auflaufform auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen darin in zwei Etappen vorsichtig von beiden Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. In die Auflaufform füllen, Brühe und Zitronensaft angießen, die Form in den Ofen (Mitte) stellen und die Rouladen ca. 20 Min. garen.