



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

## WIRSING-ROULADEN MIT LINSEN



Für 4 Personen

### ZUTATEN

1 großer Wirsingkohl  
300 g Linsen  
150 g Champignons  
150 g Rote Rüben (gekocht)  
3 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
200 ml Crème fraîche oder vegane Crème fraîche  
1 Bund Petersilie  
2 EL Kümmelsaat  
2 EL weißer Balsamico  
1 TL Zucker  
Salz  
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Schalotten, Champignons, Rote Rüben (Rote Rüben Saft aufheben), Knoblauch klein würfeln. Wirsingblätter waschen und Mittelstrunk entfernen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Gleichzeitig Linsen ca. 30 min. weichkochen und Wirsing blanchieren.

Sobald die Schalotten eine gold-gelbe Farbe angenommen haben, können Champignons und Rote Rüben hinzugegeben werden. Nach ca. 10 Minuten Garzeit gehackte Petersilie dazugeben. Linsen und Gemüse gut vermengen und von der Hitze nehmen.

Abgekühlte Wirsingblätter mit der Linsen-Gemüsemischung füllen und in eine mittelgroße Ofenform geben. Bei 180°C und hoher Dampfzugabe auf Einschubhöhe 2 ca. 20 Min. garen.

Rote Rüben Saft mit Crème fraîche verrühren und über die Wirsing-Rouladen geben. Nach Bedarf mit restlicher Füllung garnieren.