



demeter

Hof Mahlitzsch GbR
Mahlitzsch Nr. 1
01683 Nossen
Tel: 035242-65620
Fax: 035242-656219



Gefüllter Wirsing mit Pilzrisotto



Zutaten

Wirsingkohl,
1 l passierte Tomaten,
3 Knoblauchzehen,
1 TL Honig,
200 g Mozzarella,
100 g getr. Tomaten,
Pfeffer und Salz,
1 Bd. Basilikum
Risotto:
250 g Arborioreis,
400 g Champignons,
1 rote Zwiebel,
1 TL Majoran,
Ölivenöl

Zubereitung

8 Blätter Wirsing 3 Min. blanchieren.

Mozzarella, zerkleinerten getr. Tomaten, gehacktes Basilikum, etwas Öl zu einer Paste vermengen.

Zwiebel hacken, Pilze klein schneiden und anbraten.

Reis nach Angabe kochen.

Wirsingstrunk am Ende der Blätter 3–5 cm rausschneiden, in die Mitte 1 EL Käsepaste setzen, rechts und links einschlagen, aufrollen und mit Küchengarn fixieren.

Tomaten mit Knoblauch, Pfeffer, Salz, Honig würzen und erhitzen. Wirsing hinein geben und 10 Min. köcheln lassen.

Reis in die Pfanne zu den Pilzen geben und mit etwas Öl erhitzen.

Wirsing mit Tomatensauce und Reis servieren.