

WIRSINGROULADEN MIT TOFUFARCE



16 Wirsingblätter (Sommerwirsing)
Salz (z.B. Meersalz)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250 g Räuchertofu
50 g Walnusskerne
3 Eier (Größe M)

100 g Feta
Pfeffer
50 g Butter
250 ml Brühe (siehe
Hilfreiches/Rezepte/Kraftbrühen)
2 EL Zitronensaft

4 Portionen

1. Wirsingblätter in Salzwasser 3-5 Minuten blanchieren und zwischen Küchentüchern abtropfen lassen.
 2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Tofu würfeln und im Mixbecher fein pürieren. 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 herausschneiden. 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°C (Umluft 200°C) vorheizen. Butter 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 Minuten garen.
- Dazu schmecken Kartoffeln.

Quelle: ReformhausKurier