

## Wirsing-Röllchen gefüllt mit Linsenpaste

### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Wirsingkohl
- 1 EL Butter
- 100 g Linsen
- 2 große Möhren
- 40 g Rosinen
- 1 kleines Bund Bärlauch
- 1 Zwiebel
- 2 große Zehen Knoblauch
- 30 ml Rapsöl
- 30 ml Essig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung der Linsenpaste: Linsen in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Möhren waschen, mit etwas Rapsöl benetzen und im Ofen garen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in Würfel schneiden, 1 Knoblauch-Zehe fein hacken und beides mit wenig Öl in einer Pfanne anrösten. Die gegarten Linsen und Möhren in einen hohen Behälter geben, die angerösteten Zwiebeln, Knoblauchwürfel sowie Rosinen und Bärlauch hinzugeben. Mit etwas Rapsöl, Essig nach Geschmack, Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die Wirsingblätter Blatt für Blatt vom Kohlkopf trennen und in Salzwasser für 30 Sekunden blanchieren. Die Blätter aus dem Kochwasser nehmen, in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre grüne Farbe behalten. Blätter mit Küchenpapier trocken tupfen und die große Blattader in der Mitte herausschneiden. Jedes Blatt mit Salz und Pfeffer würzen und darauf je 1 gehäuften EL Linsenpaste verstreichen. Wirsingblätter aufrollen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf kleinen Holzspießen oder Zahnstochern aufspießen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, 1 Knoblauchzehe andrücken und zur Butter geben. Die Wirsing-Röllchen in der Knoblauchbutter kurz anbraten und servieren.

Sendung/Quelle: Visite

Letzter Sendetermin: 21.05.2019

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)