Gefüllte Kohlröllchen und Tomaten

Vegetarisch » Kohl-Gerichte

Zutaten (8 Personen)

» 1 Weißkohl
» 200g Mandeln
» 1 Bd. Thymian
» 250g ger. Parmesan
» Salz & Pfeffer
» 16 kl. Tomate(n)
» 6-8 EL Olivenöl
» 4 Knoblauchzehe(n)
» 150ml Weißwein
» 1-2 TL Instant-Gemüse-Brühe
» 1 Zweig Rosmarin

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Kohl putzen, Strunk herausschneiden. Kohl in kochendem Wasser ca. 10min blanchieren. Abschrecken und ca. 16 Blätter ablösen. Kohl dabei zwischendurch wieder blanchieren. Blätter längs halbieren und die Rippen herausschneiden.

2. Mandeln hacken, rösten und auskühlen. Thymian waschen, hacken. Beides mit Parmesan mischen. Kohlblätter würzen. 2/3 der Mandelmischung darauf verteilen. Seiten einschlagen, fest aufrollen und feststecken.

3. Tomaten waschen, je einen Deckel abschneiden. Tomaten aushöhlen und mit übriger Mandelmischung füllen. Röllchen im heißen Öl anbraten. Herausnehmen und auf die Fettpfanne legen. Tomaten dazusetzen.

4. Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden. Im heißen Bratfett leicht anrösten. Wein, 150ml Wasser und Brühe einrühren, aufkochen. Über die Röllchen gießen. Rosmarin waschen, hacken, darüberstreuen. Mit Folie bedeckt im heißen Ofen bei 175°C ca. 20min schmoren. Alles anrichten und garnieren. Dazu: Chutney, Knoblauch-Mayonnaise, Ketchup und Landbrot.

Nährwerte: 360kcal/E17g/F29g/KH6g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke