



WIRSINGRÖLLCHEN



40 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

1 Kopf	Wirsinggemüse
350 g	braune Champignons
2	kleine Schalotte(n)
etwas	Olivenöl
1	Eigelb, Gr. M
1 Packung(en)	Petrella mit frischen Frühlingszwiebeln (à 125 g)
etwas	Küchengarn
150 ml	Gemüsebrühe
150 g	Saure Sahne
etwas	Currypulver
etwas	Salz und Pfeffer

Petrella Produkte



Petrella Frühlingszwiebel



WIRSINGRÖLLCHEN



40 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Die Wirsingblätter vom Kopf trennen, ca. 5-6 Minuten in reichlich kochendes Wasser geben, herausnehmen und in kaltes Wasser legen. Trocknen und den harten Mittelstrunk ausschneiden.
2. Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte(n) würfeln.
3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schalotten und Pilze darin ca. 4-5 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. In einer Schüssel abkühlen lassen, salzen und pfeffern.
4. Anschließend mit Eigelb und Petrella Frühlingszwiebel mischen.
5. Wirsingblätter auslegen, mit einem gehäuften EL der Füllung belegen, aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Wirsingröllchen darin anbraten, mit Brühe begießen und ca. 15 Minuten garen lassen.
7. Die Wirsingröllchen herausnehmen. Die Brühe in der Pfanne mit saurer Sahne verrühren und mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken.