

Wirsingsäckchen mit Schinkenfüllung

40 Minuten

Zutaten

1 kleiner Wirsing, 100 g gekochten Schinken, 3 Eier, 400 g Petrella Schnittlauch, Pfeffer, 1 Bund Schnittlauch, 1 Zwiebel, 30 g Butter, 1 Bund Petersilie, 1 Dose Tomaten.



So wird's gemacht

- Wirsing in einzelne Blätter zerlegen, in kochendem Salzwasser 4 Min. blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken.
- Eier mit Petrella Schnittlauch verrühren, den klein geschnittenen Schinken untermischen, würzen und 12 Wirsingblätter mit der Masse füllen.
- Kleine Säckchen formen und mit Schnittlauch zusammenbinden.
- Zwiebel schälen, fein hacken und in heißer Butter dünsten.
- Tomaten mit dem Saft dazugeben, etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Wirsingsäckchen in die Sauce setzen und ca. 10 Min. bei geschlossenem Deckel leicht köcheln.
- Petersilie grob hacken, die letzten 5 Minuten mitkochen.
- Die Sauce auf 4 Teller verteilen und die Wirsingsäckchen draufgeben. Dazu empfehlen wir Reis.