

Gefüllte Kohl-Röllchen

Für zwei Personen

200 g Geflügelhackfleisch	4 große Spitzkohlblätter	200 g Pizza-Tomaten
100 g Kopfsalat	200 g Champignons	2 Zwiebeln
2 rote Paprikaschoten	2 EL Schmand	4 TL heller Balsamico-Essig
4 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Die Champignons säubern, putzen und die Hälfte hacken. Eine Zwiebel abziehen und würfeln. Die Paprika putzen, waschen und die Hälfte fein würfeln. Einen halben Teelöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch darin unter Wenden braten. Die Pilze, die Zwiebel und die Paprika zugeben und zwei Minuten mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend den Schmand untermischen und auskühlen lassen. Die Kohlblätter putzen, halbieren und dicke Blattrippen ausschneiden. Die Blätter in kochendem Salzwasser drei Minuten kochen, abgießen und kalt abschrecken. Die Hack-Mischung auf die Kohlblätter geben, die Längsseiten über die Füllung klappen und aufrollen. Mit Holzspießchen feststecken. Die Tomaten in einem Topf aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlröllchen hineingeben und zugedeckt fünf Minuten köcheln. Inzwischen den Salat waschen und abtropfen lassen. Die übrigen Pilze in Scheiben und die Paprika in Streifen schneiden. Den Balsamicoessig und einen halben Esslöffel Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und einen halben Teelöffel Öl darunter schlagen. Den Salat, die Pilze, die Paprika und Vinaigrette vermengen. Die Kohlröllchen mit der Tomatensauce auf einem Teller anrichten. Den Salat dazugeben und servieren.

Wiebke Peters am 12. März 2013