

# Spitzkohlrollen mit Schafskäse und Mandeln

## Für 4 Personen

### Für die Kohlrollen:

800 g Spitzkohl	2 EL Mandeln	2 EL Pflanzenöl
2 EL Rosinen	150 g Schafskäse	Salz
1 TL Butter		

### Für das Linsenpüree:

1 rote Zwiebel	1 EL Butter	1/2 TL Kreuzkümmel, gemahl.
Kurkuma, gemahlen	200 g rote Linsen	500 ml Gemüsebrühe
Salz		

### Für die Sauce:

1 Bund Koriander	1 TL Butter	Kurkuma, gemahlen
Kreuzkümmel, gemahlen	Koriander, gemahlen	1 TL Maisstärke
150 ml Milch	Salz	

Vom Spitzkohl die äußeren unschönen Blätter ablösen und entfernen. Dann pro Person 3 ganze Blätter ablösen, dafür den Kohl kurz in kochendes Wasser tauchen und wieder herausnehmen. Die Blätter werden dadurch geschmeidig und lassen sich leicht ablösen.

Die ganzen Blätter beiseitelegen. Restlichen Kohl halbieren, den harten Strunk entfernen und die Kohlhälften in feine Streifen schneiden. Die Mandeln grob hacken.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen, die Kohlstreifen darin leicht anbraten, Mandeln und Rosinen untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen. Den Schafskäse zerbröseln und ebenfalls untermischen. Die Masse mit Salz abschmecken.

Die ganzen Kohlblätter auslegen, jeweils etwas von den gebratenen Kohlstreifen darauf geben und zu Rouladen aufwickeln.

Eine Auflaufform leicht mit Butter ausfetten, die Rouladen einlegen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Püree die Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem Topf die Hälfte der Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig anschwitzen, Kreuzkümmel, Kurkuma dazugeben und kurz mitbraten. Dann die Linsen zugeben, Gemüsebrühe angießen, aufkochen und alles 4 Minuten köcheln lassen.

Dann 2 EL Linsen für die Deko herausnehmen, restliche Linsen im Topf weitere 6 Minuten köcheln lassen.

Die Auflaufform mit den Rouladen ca. 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bis die Rouladen leicht Farbe angenommen haben.

Für die Sauce Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Korianderstiele grob hacken.

Butter mit Kurkuma, Kreuzkümmel, Korianderpulver und Maisstärke in einem Topf anschwitzen, mit der Milch auffüllen und aufkochen. Grob gehackten Koriander zugeben und alles 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Die Sauce mit Salz abschmecken, Korianderstiele mit einer Siebkelle herausnehmen.

Zu den gekochten Linsen die restliche Butter geben und zu einem Püree mixen, das Püree mit Salz abschmecken.

Linsenpüree auf Teller geben, die Kohlrouladen darauf anrichten, Sauce angießen und mit Koriandergrün und restlichen Linsen bestreuen und garnieren.

Jacqueline Amirfallah am 18. September 2024