

# Vegetarische Kohlrouladen

## Für 4 Personen:

1 mittelgroße Zwiebel	1 bis 2 EL Rapsöl	Kümmel
4 bis 6 Wirsingblätter	Petersilie	150 g Feta
150 g Kartoffelkloßmasse		

Zwiebel schälen und fein würfeln. Wirsing waschen und 4 bis 6 Wirsingblätter vom Kopf lösen. Petersilie grob hacken.

Die feingewürfelten Zwiebeln mit dem Rapsöl scharf anbraten und den Kümmel hinzu geben. Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser zirka 3 bis 4 Minuten blanchieren, danach kalt abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten.

Für die Füllung die angeschwitzten Zwiebeln in eine große Schüssel geben und mit der gehackten Petersilie, dem zerbröselten Feta und der Kartoffelkloßmasse verkneten. Anschließend die Kohlblätter wie gewohnt füllen, wickeln und die Rouladen garen.

Alexander Herrmann am 23. Februar 2022