

Vegetarische Kohlrouladen mit Ziegenfrischkäse und Haselnüssen

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



2 Auflaufformen (ca. 20 x 30 cm)

Die klassische Kohlrouladen mit Hackfleischfüllung lässt Vegetarier völlig kalt. Aber auf die deftigen Röllchen ganz verzichten? Nee! Das Problem: Nur wenige Zutaten kommen an den würzigen Geschmack des Originals ran und können dem Kohl dabei die Stirn bieten. Eine super Alternative, die diesen Spagat schafft, ist diese Füllung aus Haselnüssen und Ziegenfrischkäse. Dazu kommt noch ein sahniges Kartoffelgratin und keiner kann mehr meckern.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Kohlrouladen

16 Wirsingblätter
100 g gemahlene Haselnüsse
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
400 g Ziegenfrischkäse
3 Esslöffel Petersilie
2 Teelöffel Thymianblätter
1 Prise(n) Koriander
2 Eier
4 Teelöffel Instant-Gemüsebrühe-Pulver
4 Esslöffel Semmelbrösel
Butter zum Einfetten
250 ml Orangensaft

Für das Kartoffelgratin

800 g Kartoffeln
250 ml Milch
250 ml Sahne
1 Esslöffel Thymian
1 Prise(n) Muskatnuss
Salz, Pfeffer
100g Emmentaler
Butter zum Einfetten

Besonderes Zubehör

- 1 -

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen und zwei Roste einlegen. Auflaufformen einbuttern.

- 2 -

Wirsingblätter ablösen, waschen und ca. 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren. In einer großen Schüssel mit Eiswasser abschrecken und auf einer Arbeitsplatte auslegen.

- 3 -

Petersilie hacken, Thymianblätter abzupfen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Haselnüsse anrösten, etwas Olivenöl, Schalotten und Knoblauch dazugeben und 5 Minuten anschwitzen. Ziegenfrischkäse unterrühren und mit Kräutern und Gewürzen abschmecken. Beiseitestellen und auskühlen lassen.

- 4 -

Vegetarische Kohlrouladen mit Ziegenfrischkäse und Haselnüssen

Für das Kartoffelgratin Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Milch, Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Thymian in einem Topf aufkochen und 5 Min köcheln lassen.

- 5 -

Kartoffeln in die Auflaufform geben, Milchmischung darüber geben und vermengen. Emmentaler grob reiben und über den Kartoffeln verteilen.

- 6 -

Für die Rouladen Nuss-Frischkäse-Masse mit Eiern, die Hälfte des Brühpulvers und Semmelbröseln vermengen. Füllung auf die Wirsingblätter verteilen.

- 7 -

Jeweils unteres Ende des Wirsingblattes über die Füllung legen, Seiten einklappen und nach oben aufrollen. Mit der Naht nach unten in die Auflaufform legen. Orangensaft in die Form gießen, bis die Päckchen bis zur Hälfte im Saft liegen. Restliches Brühpulver mit Saft verrühren. Gratin und Kohlrouladen 30 Minuten im heißen Ofen garen. Grill anschalten und Rouladen und Gratin weitere 10 Minuten bräunen.