

## Klassiker mit pikanter Note: Wirsingrouladen all'Arrabiata

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Personen

1 Wirsing  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
450 g gemischtes Hack  
2 Teelöffel Paprikapulver  
1/2 Teelöffel Salz  
1/4 Teelöffel Zimt  
1/2 Teelöffel Pfeffer  
1 Ei  
125 g Basmati-Reis  
670 ml Arrabiata-Sauce (aus dem Glas)  
1/2 Teelöffel Knoblauchpulver  
1/2 Teelöffel Zwiebelsalz  
2,5 l Wasser

### Besonderes Zubehör

12 Zahnstocher  
hohe Pfanne mit Deckel

- 1 -

Reis nach Packungsanleitung zubereiten und beiseitestellen. Wasser zum Kochen bringen. Strunk vom Wirsing entfernen und 12 ganze Blätter ablösen. Wirsingblätter waschen und 3 Minuten im Wasser kochen. Blätter mit Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen. Dicke Blattrippen flach abschneiden.

- 2 -

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel 5 Minuten glasig braten. Knoblauch hinzufügen und 1 Minute mitbraten. Arrabiata-Sauce in die Pfanne geben.

- 3 -

Hack mit Knoblauchpulver, Zwiebelsalz, Paprikapulver, Zimt, Ei, Salz und Pfeffer vermengen. Gekochten Reis unter Hack mischen.

- 4 -

Je 2 Esslöffel Hack zu einer Rolle formen und in die Mitte eines Wirsingblatts füllen. Seiten und unteres Ende einklappen, nach oben rollen und mit einem Zahnstocher verschließen.

- 5 -

Wirsingrouladen in die Arrabiata-Sauce legen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und abgedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

Klassiker neu interpretiert. Der milde Kohl gefällt in aufgerollter Form besonders gut. Im Inneren halten die Wirsingrouladen eine würzige Hack-Reis-Füllung bereit, die ganz wunderbar zur fruchtigen Tomatensauce passt.