

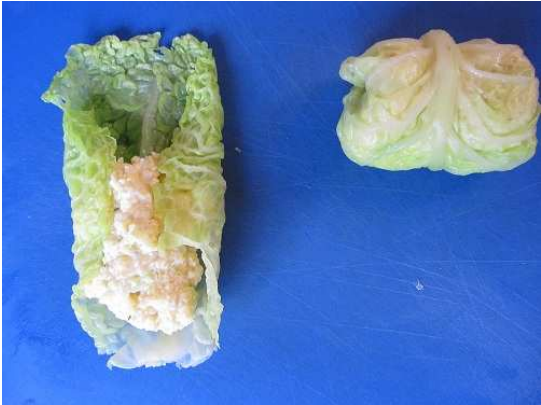
Wirzwickel

für 4 Personen

Bei diesen warmen Januartagen können noch Gartenschätze direkt vom Beet geerntet werden. Die frischen Wirzblätter schmecken nach dem folgenden Rezept zubereitet besonders gut. Je nach Gast kann die vegetarische oder die Fleischvariante gewählt werden. Wenn Sie gerne Sauce haben, nehmen Sie die doppelte Menge Pelati.



<p>8- 10 Wirzblätter, bei grossen Blättern Storzen flachschnneiden</p> 	<p>in reichlich Salzwasser wellen, im Eiswasser abschrecken und auf einem frischen Küchentuch auslegen</p> 
<p>150g grober Bramatamais</p>	<p>nach Packungsangabe zubereiten</p>
<p>200g frische Champignons 1 Zwiebel restliche Wirzblätter wenig Peterli, Thymian od. Majoran</p>	<p>in Scheiben alles feingehackt</p>
<p>Salz oder Streuwürze Pfeffer, Paprika</p>	<p>würzen, alles kurz dämpfen</p>
<p>150g Quark</p>	<p>dazugeben, alles mischen, abschmecken und auf die vorbereiteten Wirzblätter verteilen</p>

	<p>die Wirzwickel formen, indem jeweils die Seiten der Blätter über der Füllung eingeschlagen werden und so das Ganze aufgerollt wird</p>
<p>400g Pelati, gehackt Salz oder Streuwürze evtl. Bouillon Kräuter ½ Zwiebel, fein gehackt evtl. 1 Knoblauchzehe, gepresst</p>	<p>würzen, gut mischen in eine Gratinform geben und die Wirzwickel auf die Tomatensauce setzen</p>
<p>5 EL frisch geriebener Sbrinz oder Parmesan</p>	<p>darübergeben</p>
<p>Im Ofen garen:</p>	<p>ca. 20 Minuten bei 200 °C</p>
<p>Variante:</p>	<p>anstatt Mais 150 g gehacktes Rindfleisch anbraten und damit die Füllung mit den restlichen Zutaten zubereiten</p>

