

Wirsing-Roulade

12 Blätter	Wirsing
200 g	Erbsen TK
1	Paprikaschote, rot
600 g	Kartoffeln
1	Eigelb
	Salz, Pfeffer
	Muskat

Bechamelsauce

500 ml	Wasser
etwas	Brühpulver
	Butter
	Mehl
	Tomatenmark

Kartoffeln kochen.

Inzwischen Erbsen kochen, mit etwas Flüssigkeit pürieren und kräftig abschmecken.

Paprika würfeln.

Aus ganzen Wirsingblättern dicke Adern keilförmig herausschneiden, in Salzwasser 4 Min. blanchieren, kalt abschrecken, gut trocken tupfen.

Die gekochten Kartoffeln quetschen, Eigelb, Salz und Muskat dazugeben. Mit etwas Flüssigkeit daraus einen lockeren Teig herstellen.

Bechamelsauce herstellen aus Wasser mit wenig Brühpulver und Tomatenmark

Auf einem Schneidbrett aus den Wirsingblättern ein Rechteck aus 4 Blättern legen, mit einem trockenen Tuch bedecken und mit einem Nudelholz vorsichtig glätten (bei inneren Blättern nicht nötig). Die Menge reicht für 3 - 4 Rollen!

Auf dem Wirsing den Kartoffelbrei verteilen (auf 2/3 der Fläche, bündig auf einer Seite des Kohls beginnen), darauf das Erbsenpüree streichen, Paprikawürfel darauf verteilen.

Die Roulade von der Kartoffelteigseite eng einrollen, so dass die nicht belegte Wirsingfläche den Wickelabschluss bildet.

Die Rouladen in eine Form legen, die Bechamelsauce dazugießen und abdecken.

Etwa 30 Min. im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 Grad Ober-/Unterhitze fertig garen.

Variante: Speckwürfel zu den Paprikastückchen geben
Tomaten-Paprika-Sahne-Sauce
3 Rouladen rollen statt einer großen

