

Wirsingrolle mit Maronen-Tofu-Füllung

Ein veganes Rezept für die Wintersaison

8	große Wirsingblätter
1	Zwiebel
200 g	Räuchertofu
2 EL	Öl
150 g	Möhren
200 g	gekarte Maronen
40 g	Pflanzenmargarine



Foto: "Meike Bergmann & Judith Keller
KOSMOS Verlag

Backofen auf 150°C vorheizen.

Die Wirsingblätter in reichlich Salzwasser 3-5 Minuten blanchieren und abtropfen lassen. Zwiebel und Tofu grob würfeln und in Öl anbraten. Möhren raspeln, kurz mitbraten und abschmecken. Maronen klein schneiden und 5 Minuten mitdünsten.

Die dicken Stiele aus den Wirsingblättern herausschneiden. Je 1 gehäuften EL Füllung mittig auf jedes Kohlblatt setzen. Die durch das Herausschneiden der Stiele entstandenen Blattzipfel darüberklappen, Seiten einschlagen und die Blätter zu einer Roulade aufrollen.

In eine gefettete Auflaufform legen, Margarineflöckchen daraufstreuen und die Wirsingrollen auf der mittleren Schiene im Backofen bei 150°C ca. 20 Minuten garen.

Dazu passen am besten Salzkartoffeln.



Vorbereitungszeit 20 Min.
Zubereitungszeit gesamt 40 Min.

vegan

aus "Das Klima Kochbuch" Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen