

Wirsingröllchen mit Kräutern der Provence

Zubereitet mit: Knorr

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 2 Portionen

- 100 g Linsen rot
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 200 g Champignons frisch
- 1 EL Rapsöl
- 9 Wirsingblätter
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1-2 TL Kräuter der Provence
- 1 Ei
- 50 g Magerquark
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Edelpilz Sauce

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1913 kJ
Energie (Kilokalorien):	451 kcal
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,9 g
Kohlenhydrate:	41 g
davon Zucker:	7,7 g
Ballaststoffe:	8,4 g
Eiweiß:	28 g
Salz:	2,2 g

Zubereitung

1. Linsen mit 1/4 l (250 ml) Wasser aufkochen, KNORR Gemüse Bouillon einrühren und die Linsen ca. 8 Minuten garen. Linsen in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Pilze darin ca. 5 Minuten braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

3. Wirsingblätter in kochendem Wasser 1 Minute garen (blanchieren), abtropfen lassen und die dicken Mittelrippen herausschneiden.

4. Linsen und Champignons mischen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence herzhaft abschmecken. Ei und Magerquark darunterrühren. Die Linsen-Champignon-Masse gleichmäßig auf die Wirsingblätter verteilen und fest aufrollen.

5. Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Edelpilz Sauce in 300 ml kaltes Wasser einrühren und aufkochen. Sauce in eine flache Auflaufform gießen und die Wirsingröllchen hineinsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten garen.

Tipps zu diesem Rezept

Den Rest des Wirsings für ein Gemüsegericht verwenden. Oder gleich die doppelte Menge Wirsingröllchen zubereiten und die Hälfte davon einfrieren. Als Beilage eine Wildreis-Mischung oder knusprige Blechkartoffeln servieren. Die Wirsingröllchen sind reich am sonst oft knappen B-Vitamin Folsäure.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen