



KOHLROULADEN MIT ORANGE

Categoria: Hauptgänge **Tempo di preparazione:** 10 Minuten + 10 Minuten Garzeit
Difficoltà: facile 🕒

Ingredienti per 4

- 8 Kohlblätter
- 1 gegrillte Paprika
- 250 g Büffelmozzarella oder Fiordilatte-Käse
- Kapern, je nach Geschmack
- Pinienkerne, je nach Geschmack
- Rosinen, je nach Geschmack
- Natives Olivenöl extra, nach Belieben
- ½ Glas trockener Weißwein
- Salz, zum Abschmecken
- 2 Orangen

Die Orange verleiht diesen Rouladen eine besondere Note, die sie nicht nur köstlich macht, sondern auch ein berauschendes Aroma verströmt!

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **gering**

Zubereitungszeit: **10 Minuten + 10 Minuten Garzeit**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Kohlblätter waschen, putzen und etwa 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dabei die dicksten Stellen abschneiden.

Abtropfen lassen und kühllegen, damit sie ihre leuchtend grüne Farbe behalten.

Die Paprikaschote anbraten und kleinschneiden; den Mozzarella in Würfel schneiden.

Für die Rouladen-Füllung Kapern, Pinienkerne, Rosinen, Mozzarella und Paprika miteinander vermischen.

Die Kohlblätter befüllen und aufrollen, dann in einer Pfanne anbraten, mit etwas Wein begießen und diesen verdunsten lassen.

Die Orangen getrennt vorbereiten: in Segmente aufteilen und das gesamte bittere Mark entfernen, die Segmente leicht salzen und auf eine Servierplatte legen, dann die Kohlrouladen hinzufügen.

Durch die Wärme kann sich das Aroma der Orangen wunderbar entfalten. Guten Appetit!

