

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kartoffel-Wirsingsäckchen

Zutaten: 400 gr. Möhren, 100 ml. Gemüsebrühe, 500 gr. mehlig kochende Kartoffeln, Salz, 1 Kopf Wirsing, (ca. 1 kg) 3 Eßl. Pinienkerne, 5 Eßl. Milch, 1-2 Teel. Curry, 1 Eßl. Butter, ½ unbehandelte Zitrone, 50 ml. Sahne, frisch gemahlener Pfeffer und Zucker.

Zubereitung: Die Möhren schrapfen, in Scheiben schneiden und ca. 12 Min. in der Brühe garen. Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Inzwischen vom Kohl 8 große Blätter waschen und die dicken Rippen etwas flach schneiden. Die Kohlblätter ca. 3 Min. in kochendem Salzwasser überbrühen und dann im geschlossenen Topf beiseite stellen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten. Die gegarten Kartoffeln abgießen und zerstampfen, mit der Milch glatt rühren und mit Salz und Curry abschmecken. Anschließend die Pinienkerne und die Butter unterheben. Für die Möhren-Schaumsauce die Möhren pürieren. Die Sahne, die abgeriebene Schale und Saft der Zitrone zufügen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und nochmals pürieren. Die Kohlblätter abtropfen lassen. Jedes Kohlblatt mit 2 Eßl. Kartoffelpüree füllen. Die Blätter hochklappen und die Säckchen zudrehen. Eventuell die Säckchen mit einem Schnittlauchband zusammenbinden und mit der Möhrenschaumsoße servieren. Dazu passen Schweinemedallions, oder Grünkernfrikadellen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringt's.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)