

## Wirsingröllchen mit Pilzen

### **Zutaten für 2 Personen:**

4 große Wirsingblätter  
Salz  
250 g Pfifferlinge oder andere Pilze  
1 Zwiebel  
1 EL Öl  
150 g Speisequark  
2 EL gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum oder getrocknete Kräuter)  
30 g geriebener Käse  
Pfeffer  
1/8 l Gemüsebrühe

### **Zubereitung:**

Die Wirsingblätter in reichlich kochendem Salzwasser einige Minuten blanchieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und kurz in eisgekühltes Wasser legen. Abtropfen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Pilze putzen und evtl. halbieren. Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten, Pilze dazugeben und unter Rühren anbraten und etwas abkühlen lassen.

Quark, Kräuter und Käse verrühren, Pilze hinzufügen und die Masse mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen.

Die Wirsingblätter ausbreiten und mit der Pilzmasse bestreichen. Jeweils die beiden Seiten über der Füllung einschlagen und von der Längsseite zusammenrollen.

Die Wirsingröllchen miteinander in eine Auflaufform legen, mit der Gemüsebrühe begießen und etwa 25 min zugedeckt garen lassen. 10 min vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und die Röllchen mit der Schmorflüssigkeit begießen.