



ZUCKERHUT-Rollen – Rezept von www.gemuese.ch

- 1 Zuckerhut, ca. 500 g, 6-8 Blätter ausgelöst, Rest in feinen Streifen
- Salzwasser, siedend

FÜLLUNG

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 4 cm Ingwer, fein gerieben
- 100 g Bratspeck, grob gehackt
- 200 g geräucherter Tofu, an der Röstiraffel gerieben (Gehacktes, gekochte Linsen oder gehackte Kichererbsen gehen bestimmt auch)
- 1-2 EL Sojasauce
- 2 TL Sambal Oelek, nach Belieben
- 2 dl Gemüsebouillon
- 50 g Gruyère, gerieben
- Salz, Pfeffer

1 von 3

ZUCKERHUT

Blätter im siedenden Salzwasser ca. 30 Sek. blanchieren, herausnehmen, auf einem sauberen Küchentuch auslegen.

2 von 3

FÜLLUNG

Speck in einer Bratpfanne anbraten, Ingwer, Knoblauch und Zwiebel begeben, kurz mitbraten. Dann Zuckerhutstreifen und Tofu begeben, ca. 10 Minuten unter Rühren scharf anbraten. Sojasauce dazugiessen und zugedeckt köcheln, bis der Zuckerhut weich ist. Entstandene Flüssigkeit offen einkochen. Mit Sambal Oelek, Salz und Pfeffer würzen. Füllung etwas abkühlen, je ca. 2 EL davon auf die vorbereiteten Blätter verteilen. Je 2 Blätter übereinanderlegen, Ränder einschlagen und Rollen von der anderen Seite her aufrollen. In die Gratinform legen. Bouillon dazugiessen, Käse darüber streuen.

3 von 3

GRATINIEREN

Ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 200° C vorgeheizten Ofens gratinieren. Herausnehmen, servieren.