# **Pomito**

# **Verzini mit Tomatensauce**



Vorbereitungszeit: 45 min Schwierigkeitsgrad: Mittel

#### **Zutaten**

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

• Ei: 1

• Geriebener Parmigiano Reggiano: 60 g

• Knoblauch: 1 Zehe

• Mortadella (vom Schwein oder Huhn): 60 g

• Natives Olivenöl extra: n. B.

• Pfeffer: n. B.

• Rinder- und Kalbshackfleisch: 200 g

• Salz: n. B.

• Wirsing: 6 Blatt

Passierte Tomaten 150 g







## Vorbereitung

- 1. Die schönsten Blätter vom Wirsing aussuchen und sorgfältig waschen.
- 2. In gesalzenem kochendem Wasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und sorgfältig trocken tupfen.
- 3. Hackfleisch, Ei, Parmesan, fein gehackte Mortadella, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Thymian in eine große Schüssel geben und alle Zutaten mit der Hand zu einer kompakten und homogenen Masse verkneten.
- 4. Die Wirsingblätter nun füllen und wie eine Roulade verschließen.
- 5. In der Zwischenzeit die **Tomaten** mit etwas nativem Olivenöl extra und Knoblauch in der Pfanne erhitzen und den gefüllten Wirsing hineingeben.
- 6. 30 Minuten auf kleiner Flamme garen.