Verzini mit Tomatensauce



Vorbereitungszeit: 45 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- 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

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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 150 g

