Gefüllter Wirsing mit Pilzrisotto

Zutaten

1 Wirsingkohl
1 l passierte Tomaten
3 Knoblauchzehen
1 TL Honig
200 g Mozzarella
100 g getr. Tomaten
Pfeffer und Salz
1 Bd. Basilikum

Risotto:

250 g Arborioreis
400 g Champignons
1 rote Zwiebel
1 TL Majoran
Ölivenöl

Zubereitung

8 Blätter Wirsing 3 Min. blanchieren.

Mozzarella, zerkleinerten getr. Tomaten, gehacktes Basilikum, etwas Öl zu einer Paste vermengen.

Zwiebel hacken, Pilze klein schneiden und anbraten.

Reis nach Angabe kochen.

Wirsingstrunk am Ende der Blätter 3–5 cm herausschneiden, in die Mitte 1 EL Käsepaste setzen, rechts und links einschlagen, aufrollen und mit Küchengarn fixieren.

Tomaten mit Knoblauch, Pfeffer, Salz, Honig würzen und erhitzen. Wirsing hinein geben und 10 Min. köcheln lassen.

Reis in die Pfanne zu den Pilzen geben und mit etwas Öl erhitzen.

Wirsing mit Tomatensauce und Reis servieren.