

## Wirsingrouladen mit Nudeln

vom Gasthaus „Zum Römischen Kaiser

### Zutaten für 6 Personen:

120 g beliebige kleine Nudeln, 12 große Wirsingblätter ohne Strünke, ein Schuss Olivenöl

### Für die Füllung

Olivenöl, 3 Knoblauchzehen – zerdrückt, 3 Möhren - geschält und geraspelt, 3 Zucchini – geraspelt, 4 Tomaten - gehäutet, entkernt und gehackt, Salz, Pfeffer

### Für die Sauce

600 g Dosentomaten, 6 El Rotwein, 220 ml Gemüsefond, 1 El. getrockneter Oregano, 1 Zwiebel - sehr fein gehackt, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Nudeln bissfest kochen. Abgießen und zugedeckt beiseite stellen.

Die Wirsingblätter in kochendem Wasser blanchieren, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Für die Füllung das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und darin den Knoblauch anbraten, dann die geraspelten Möhren und Zucchini hinzugeben und 3 – 4 Minuten garen. Die gehackten Tomaten und Nudeln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rund 5 Minuten schmoren, dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

Alle Zutaten für die Sauce in einen Topf geben und aufkochen. Unter gelegentlichem rühren einkochen lassen und dann glatt pürieren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die blanchierten Wirsingblätter mit der gewölbten Seite nach unten auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die Nudelmischung jeweils in die Mitte des Blattes legen. Die Blattränder an allen Seite über die Füllung schlagen und mit einem Zahnstocher verschließen. Die gefüllten Blätter in eine flache feuerfeste Form legen und die Sauce rundherum angießen. Mit Alufolie abdecken und ca. 20 Minuten backen.

Guten Appetit.