

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com

Ein winterliches Rezept – obwohl es bei uns in der Toscana auch im Frühsommer frischen Wirz gibt!

La Verza alla napoletana Neapolitanische Wirzwickel gratiniert (Wirsingrouladen)



Zutaten für 4 Personen

ca. 800 g Wirz/Wirsing (je frischer, desto feiner) je nach Grösse des Kopfes entzweischneiden oder vierteln und die Blätter soweit möglich auseinanderlösen, im Salzwasser knapp gar kochen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen.

ca. 300 g In der Zwischenzeit einen Tomatensugo nach persönlichem Gusto zubereiten (Tomaten, Olivenöl, Knoblauch Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und Kräuter).

Die Wirzblätter einzeln auslegen und die dicksten Rippen wegschneiden, da sich diese nicht wickeln lassen.

Es ist kein Problem, wenn die Blätter nicht schön ganz geblieben sind.

Einfach zwei Blätter übereinanderlappend auslegen.

ca. 300 g Fontina oder Raclettekäse in Stängel schneiden, auf den Wirzblättern verteilen und diese aufrollen.

Eine feuerfeste Form etwas ölen, wenig Sugo darin verteilen, die Wickel darauf auslegen und den Sugo darüberggeben.

2 Esslöffel Parmesan darüber streuen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen, Form in den Ofen schieben und ca. 15–20 Minuten überbacken.

Dazu passt eine Polenta hervorragend, aber natürlich auch Bratkartoffeln oder ein Stück knuspriges Brot.

VERONICAS TIPP:

Fleischliebhaber ersetzen den Käse mit angebratenem Schweinswurstbrät (aus der Haut gedrückt). Ich mach die Wickel eher dünn, etwa zwei Daumen dick.