

# Gefüllte Wirzbällchen auf Paprikasauce mit Bulgur

## Zutaten:

### Wirz:

- 1 kleiner Wirz
- 4 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 EL Olivenöl
- 4 Tomaten (eingemacht)
- 50 g Pinienkerne
- je 1 Bund Petersilie und Basilikum
- 1 TL Thymian
- Salz, Pfeffer, Rohrohrzucker
- 400 ml Gemüsebrühe
- 300 g Bulgur

### Sauce:

- 4 Paprikaschoten, rot und gelb
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Balsamico bianco
- Salz, Pfeffer, Chilipulver, Rohrohrzucker
- 2 TL Thymian

### Zubereitung :

Große Wirzblätter (je nach Größe 4 oder 8) waschen und blanchieren. Restlichen Kohl kleinschneiden. Zwiebeln, Knoblauch sowie Tomaten würfeln. Pinienkerne trocken rösten. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen. Kleingeschnittenen Wirz, Tomaten, Pinienkerne und gehackte Kräuter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Gegarte Kohlblätter einzeln in Suppenkelle legen, Enden überlappen lassen. Füllung hineindrücken. Roulade schließen, zu einem Ball zusammen drücken und in Auflaufform legen. 100 ml Brühe angießen. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Min. bei 180°C schmoren. Restliche Gemüsebrühe aufkochen. Bulgur einstreuen und ausquellen lassen. Sauce:

Zwiebeln und Paprika grob würfeln. In getrennten Töpfen Würfel von je 1 Zwiebel in Öl anschwitzen. Je 1 TL Thymian und rote bzw. gelbe Paprika zugeben, kurz mitdünsten. Je 125 ml Brühe und 1 EL Balsamico hinzufügen. Paprika gar kochen. Mit Zauberstab pürieren und mit Gewürzen abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten.

Das Team von



wünscht Ihnen guten Appetit!