

Gefüllte Weinblätter bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Zwiebeln, 6 Esslöffel Olivenöl, 100 gr Langkornreis, 40 gr geh. Pistazienkerne, 100 gr KnoblauchFrischkäse, 160 gr Weinblätter, 1 unbehandelte Zitrone, 1 Esslöffel Salz, 30 gr Rosinen.

Die Zubereitung:

Feingehackte Zwiebeln in etwas Öl anbraten, Reis zugeben und kurz andünsten. 2 Tassen Salzwasser zugeben, aufkochen und auf kleiner Flamme 20 Minuten garen. Frischkäse, Pistazienkerne und Rosinen (wenn Sie sie nicht mögen, können Sie die Rosinen auch weglassen) unterheben. Weinblätter (aus der Packung) abspülen und gut abtropfen lassen.

Den Boden eines Topfes mit einigen Blättern auslegen, die übrigen Blätter mit der Unterseite nach oben auf die Arbeitsfläche legen. 1-2 Teelöffel der Reismischung auf jedes Blatt geben und aufrollen, dabei die Ränder nach der ersten Rollung über die Reismischung klappen. Die gefüllten Weinblätter eng aneinander in den Topf legen, mit dem Saft der Zitrone und dem restlichen Öl und 200 ml Wasser begießen.

Mit einem Teller beschweren und bei geschlossenem Topf auf kleiner Flamme garziehen. Abkühlen lassen und mit Zitronenspalten garnieren oder auch warm servieren.

Guten Appetit!