# Rezept

## Weißkohlrouladen mit Hackfleisch-Reisfüllung

Zutaten für ca. 6 Portionen: Arbeitszeit: ca. 20 min
- 1 Kopf Weißkohl
- 300g Reis
- 250g Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 4-5 Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 50ml Olivenöl
- getrocknete Minze
- 1 Bund Petersilie
- 1 Prise Schwarzkümmel

Den Weißkohl am besten im Ganzen (Nur den Strunk entfernen) für ca. 10 Minuten vorkochen damit die Blätter geschmeidig werden. Das Hackfleisch mit der feingehackten Zwiebel, den Gewürzen und der Hälfte des Olivenöls vermengen. Die Petersilie waschen, hacken und mit untermischen. Die Tomaten waschen und ganz fein schneiden oder würfeln und mit in die Hackmasse geben. Den Reis gut abwaschen und mit einkneten.
Nun die Blätter mit der Füllung in schöne Minirouladen formen. In einem Bräter das übrige Öl gut verlaufen lassen und einige übrig gebliebene Kohlblätter auf dem Boden auslegen. Nun die fertigen Rouladen einschichten, mit kochendem Wasser aufgießen und dann abgedeckt für ca. 30 Minuten garen lassen.
Guten Appetit!