

## Pecorino – Krautwickel mit Gojibeeren in Muschelpasta

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

100 g	Gojibeeren	400 g	Wirsingkohl
100 g	Apfelsaft	100 g	Pecorino
		10 g	Blattpetersilie
100 g	Muschelnudeln		
	Salbei, Steinsalz, Pfeffer		

### Zubereitung:

Gojibeeren in Apfelsaft einweichen.  
Wirsingblätter 6 Minuten dämpfen.  
Mit Pecorino bestreuen, die geschnittene Blattpetersilie und die eingeweichten Gojibeeren darauf verteilen und einrollen.  
Die Röllchen in die gekochte Muschelnudel geben und darin mit einem Spieß befestigen und in Salbei braten.