

Wir servieren  
Ihnen Kuchen  
für Gourmets

*La Cuisine*  
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim  
Lange Straße 22  
Tel. 07261-13010

## Chinaröllchen auf Vogersalat

### Rezept-Info:

Personenzahl: 2 Stück  
Menü: Vorspeise  
Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

100 g	Dinkelschrot	1	rote Paprikaschote
1	grüne Paprikaschote	1	Zwiebel
1	Chinakohl	100 g	ger. Käse
2 El	gehackte Petersilie	1 Be.	Crème fraîche
1	Ei		Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den Dinkelschrot zusammen mit 100 ml Wasser in einen ungelochten Garbehälter geben und bei 100°C 10 Minuten garen. Die beiden Paprikaschoten sowie die Zwiebel würfeln und in einem gelochten Garbehälter ca. 4 Minuten mitgaren. Von dem Chinakohl die großen Blätter nehmen und in einem gelochten Garbehälter bei 100°C 2 Minuten blanchieren. Den Dinkelschrot und das Gemüse mit dem geriebenem Käse, der Petersilie, Crème fraîche und dem Ei vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze auf die Chinakohlblätter geben und aufrollen. Bei 100° C 10 Minuten garen. Als Beilage reichen Sie Vogersalat.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. [www.lacuisine.de](http://www.lacuisine.de)