

## Kohlröllchen mit Polenta



### Zutaten

8 Kohlblätter, groß

#### Fülle:

200 ml klare Gemüsesuppe

200 ml Milch

1 TL Majoran

15 dag Polenta

10 dag Lauch

10 dag Karotten

Öl

4 dag Hartkäse

1 Ei

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung

Die klare Gemüsesuppe mit Milch und Majoran aufkochen.

Polenta einrühren, 3 min köcheln, 20 min quellen lassen.

In der Zwischenzeit den Lauch in Streifen und die Karotten würfelig schneiden.

In einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl bissfest andünsten.

Den Käse grob reiben, mit den überkühlten Gemüsewürfeln, Ei und der zerdrückten Knoblauchzehe unter die Polentamasse rühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Kohlblätter blanchieren, gut abtropfen lassen und die Polentamasse einfüllen.

Die Blattseiten einschlagen und straff einrollen.

Evtl. mit Spagat umwickeln und in einer befetteten, feuerfesten Form, zugedeckt bei 190 °C 20-30 min garen lassen.

