



# GEFÜLLTE LINDENBLÄTTER

IN DIESEM REZEPT GIBT ES KEINE MENGENANGABEN, DA ES DARAUFG ANKOMMT, WIE VIELE BLÄTTER IHR FÜLLEN MÖCHTET!

Lindenblätter

Salz

- Die Blätter gründlich waschen.
- Die gewaschenen Blätter salzen und in einem Topf mit Wasser kurz kochen.

---

Petersilie

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

- Die Petersilie, die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.

---

Risottoreis

und/oder Bulgur

Olivenöl

Zitronensaft

Tomatenmark

Salz und Pfeffer

- Den Reis waschen und Reis und/oder Bulgur zusammen mit Petersilie, Zwiebel, Knoblauch etwas Olivenöl, Zitronensaft und Tomatenmark vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nun jeweils wenig Füllung auf die Blätter geben und diese einrollen. Dabei die Seiten mit einrollen, sodass die Füllung nicht herausfallen kann. Die Röllchen auf den Boden eines Topfes dicht an dicht legen und mit einem Teller beschweren. Mit Wasser auffüllen, sodass alle Röllchen bedeckt sind und kochen bis die Füllung gar ist.

TIPP: WIRKLICH NUR WENIG FÜLLUNG (KLEINER TEELÖFFEL) AUF DIE BLÄTTER GEBEN, DURCH DAS KOCHEN DEHNT SIE SICH AUS.