



Wirzweggen

mit Käse, Speckwürfeln und Reis, 4 Portionen

- 25 g Speckwürfelchen
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Butter oder Margarine
- 100 g Risotto- Reis
- 2 dl Wasser
- 200 g rezepter Gruyère
- 100 g Fleischkäse am Stück
- 100 g Ricotta
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 1 Wirz
- 2 Kuchenteige (zu etwa 225g), rechteckig ausgewallt

Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie hacken und in Butter dünsten. Reis beifügen, glasig dünsten. Mit Wasser ablöschen. Reis 15 Minuten garen. Auskühlen lassen. Gruyère auf der Röstiraffel reiben, Fleischkäse klein würfeln. Beides mit Reis, Ricotta und einem Ei vermengen, würzen.

8 grosse oder 16 kleine Wirzblätter in siedendem Wasser blanchieren, abtropfen und ausbreiten. Dicke Blattrippen wegschneiden. Reismischung auf den Blättern verteilen. (Von kleinen Wirzblättern nun jeweils 2 Stück pro Rolle verwenden.) Blätter seitlich über die Füllung schlagen und einrollen. Aus dem Teig Streifen in der Breite der Wirzrollen schneiden. Rollen darin einwickeln. Nahtstellen mit Eiweiss bestreichen. Weggen mit Teig verzieren und mit Eigelb bestreichen. Im 200 Grad heissen Ofen 15 Minuten backen.

Tipp:

Im Voraus zubereiten, vor dem Essen backen und mit Salat servieren.