



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Wirsingkohl-Pöckchen gefüllt mit Süßkartoffel

Ingrediënten

- 8 schöne Blätter Wirsingkohl
- 300 Gramm Süßkartoffeln
- 200 Gramm mehligere Kartoffeln
- 2 Eigelbe

Kürbis-Porree-Soße

- 200 Gramm Kürbis
- 1 Stange Porree
- 200 cl Sojasahne
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 1/2 cm Ingwer
- Extra Virgin Red Palm Amanprana

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:

Vorbereidingstijd:

minuten

Bereidingstijd:

35 minuten

Totale bereiding:

35 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van wirsingkohl-pöckchen gefüllt mit süßkartoffel

Bereidung

Blanchieren Sie die Kohlblätter bissfest und schneiden die dicken Nerven heraus. Bereiten Sie ein Püree aus den Süßkartoffeln und den Kartoffeln und schmecken es ab mit Verde Salud nativ extra Olivenöl, Muskatnuss, Pfeffer und Salz. Sorgen Sie dafür, dass das Püree nicht zu feucht wird und mischen die Eigelbe durch das Püree. Legen Sie etwas Püree auf ein Kohlblatt, rollen das Blatt auf und binden es mit einem Streifen blanchiertem Porree fest. Geben Sie die Röllchen in eine Ofenschale und wärmen sie 15 Minuten im Ofen auf. Hacken Sie die Zwiebel fein und schmoren sie in Rotem Palmöl zusammen mit dem Knoblauch und dem Ingwer an. Schneiden Sie den Kürbis in kleine Würfel und fügen sie der Zwiebel hinzu. Geben Sie den Kürbis in einen Topf, gerade nicht unter Wasser und bringen ihn zum Kochen, bis der Kürbis gar ist. Mischen Sie das Ganze zu einer glatten Masse und fügen die Sahne hinzu. Schneiden Sie den Porree in sehr dünne Streifen und lassen ihn 1 Minute in der Soße mitkochen und fügen eventuell noch etwas Wasser hinzu, um die gewünschte Sämigkeit der Soße zu erhalten. Schmecken Sie ab mit unraffiniertem Meersalz angereichert mit Seegrass oder Kräutern.

Speciale wensen

- [Vegetarier](#)
- [Glutenfrei](#)