

Vegetarischer Wirsingrouladen-Auflauf

Für 8 bis 10 Personen

1,5 l	Gemüsebrühe	in einem Topf zum Kochen bringen.
150 g	Grünkern	und
150 g	Vollkornreis	darin zugedeckt und bei schwacher Hitze 30 bis 40 Minuten garen.
24	Wirsingblätter (etwa 600g)	putzen, waschen, abtropfen lassen und die Strünke flacher schneiden. Die Wirsingblätter portionsweise in kochendem Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Grünkern-Reis-Mischung in einem Sieb gut abtropfen lassen.
300 g	Schafskäse	zerbröseln oder in Würfel schneiden, mit
50 g	gestiftete Mandeln	und
120 g	Sultaninen	unter die Grünkernmischung geben. Mit
	Salz	
	Pfeffer	und
	Garam Masala	würzen. Je 2 EL der Masse auf ein Wirsingblatt geben und aufrollen. Die Rouladen mit der Nahtseite nach unten dicht an dicht nebeneinander in eine große, flache gefettete Auflaufform legen.
500 ml	Gemüsebrühe	und
5 EL	Tomatenmark	verrühren, in die Auflaufform gießen. Für den Guss
3 Stängel	Minze	abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Blättchen in Streifen schneiden.
3 Becher	Crème fraîche	
500 g	Joghurt	und
1 Becher	Sahne	mit der Minze verrühren, auf den Wirsingrouladen verteilen. Mit
250 g	mittelalter Gouda	bestreuen. Im Backofen bei Heißluft 160 - 180 °C etwa 25 Minuten backen.