



## Gefüllte Kohlblätter

### Zutaten für 4 Personen:

8	Wirsingkohlblätter
200 g	grüne Linsen
100 g	Kokosraspel
1	Gemüsezwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Mango
1 TL	Kurkuma
8 cl	Reiswein
2 cl	Sherryessig
2,5 dl	Gemüsebouillon
2,5 dl	Crème fraîche
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Linsen im Schnellkochtopf 10 Minuten kochen, Kohlblätter 1 Minute blanchieren. Zwiebel klein schneiden, Knoblauch pressen. Hälfte einer Mango würfeln, den Rest pürieren. Zwiebel in Öl anschwitzen. Linsen beifügen und würzen, dann mit Reiswein, Essig, Bouillon und Crème fraîche ablöschen. Bei geschlossenem Deckel 5 Minuten kochen lassen. Mangopüree, Kokosraspel und Mangostücke dazugeben und in die getrockneten Kohlblätter füllen.