

# Alles fix gerollt

*Hübsch in Form: Ob Gemüse, Fisch, Pasta oder süße Crêpes – mit diesen raffinierten Frühlingsrezepten sind Sie zu jeder Zeit gut gewickelt.*



## Zucchini-Hack-Röllchen



Foto: Knorr

1. Die Zucchini waschen und grob raspeln. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett goldgelb rösten.
2. Fix für Griechischer Hackbraten in eine Schüssel geben und mit 1/8 l (125 ml) kaltem Wasser mischen. Hackfleisch, Zucchiniraspel und Pinienkerne zufügen und mischen.
3. Aus dem Hackteig 18 fingerdicke Röllchen formen. Die Yufka-Teigblätter mit der Spitze nach oben ausbreiten, je 1 Hackröllchen auf das lange untere Ende der Yufka-Teigblätter legen und zur Spitze hin aufrollen.
4. Mehl mit 2 EL Wasser verrühren, die Teigspitzen damit bestreichen und fest andrücken. Die Röllchen in heißem Öl bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten rundherum goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Tomatenstückchen oder passierte Tomaten im offenen Topf 5–10 Minuten etwas einkochen und abkühlen lassen. Chilischoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden und dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen und als Dip zu den Röllchen servieren.

### Zutaten für 18 Stück

- 1 kleine Zucchini
- 2 EL Pinienkerne
- 1 Beutel Fix für Griechischer Hackbraten
- 350 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Packung dreieckige Yufka-Teigblätter (18 Stück; im türkischen Lebensmittelgeschäft)
- 1 EL Mehl
- Olivener Öl zum Braten
- 1 Packung (500 g) Tomatenstückchen oder passierte Tomaten
- 1–2 rote Chilischoten

Pro Portion: 1137 kJ/248 kcal

## Gefüllte Lasagnerollen

60 Min.



Ohne  
Fleisch

### Zutaten für 4 Portionen

500 g frischer oder 300 g tiefgekühlter Broccoli  
Salz  
1 rote Paprikaschote  
1/2 rote Chilischote  
8 Lasagneplatten  
200 g Doppelrahmfrischkäse  
Pfeffer  
Cayennepfeffer  
2 Beutel Fix für Broccoli-Gratin  
50 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler oder Gouda

1. Den frischen Broccoli putzen, waschen, in Röschen teilen und in kochendes Salzwasser geben. Aufkochen, in einem Sieb abgießen, eiskalt abspülen und abtropfen lassen. Den tiefgekühlten Broccoli auftauen lassen. Das Gemüse fein hacken.
2. Paprika- und Chilischote entkernen und waschen. Paprika in kleine Würfel, Chili in feine Ringe schneiden.
3. Die Lasagneplatten in kochendes Wasser geben, in ca. 3 Minuten weich werden lassen und herausnehmen.
4. Das Gemüse mit Frischkäse mischen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Je 1 EL der Gemüse-Käse-Mischung auf die Nudelplatten streichen und aufrollen. Die Rollen halbieren und

aufrecht in eine gefettete Auflaufform setzen.  
5. Beide Beutel Fix für Broccoli-Gratin in 1/2 l (500 ml) kaltes Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Sauce über die Lasagnerollen gießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Gas: Stufe 4/ Umluft: 200 °C) ca. 30 Minuten backen.



Pro Portion: 2100 kJ/503 kcal

## Schollenröllchen auf Gemüse

25 Min.

1. Tiefgekühlte Schollenfilets auftauen lassen. Die Filets waschen, trockentupfen und längs halbieren. Von beiden Seiten mit getrockneten Kräutern bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit der Hautseite nach innen aufrollen.
2. Suppengrün putzen, waschen, klein schneiden und in 1/2 l (500 ml) kochendem Wasser ca. 5 Minuten garen. Das Gemüse in einem Sieb abgießen, dabei das Gemüsekochwasser auffangen.
3. 1/4 l (250 ml) vom Gemüsekochwasser abmessen und zurück in den Topf geben. Fix für Broccoli-Gratin einrühren und aufkochen. Das Gemüse zufügen, die Fischröllchen darauf legen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen.
4. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Fischröllchen auf dem Gemüse anrichten und mit Petersilie bestreuen.  
*Dazu Salzkartoffeln servieren.*

Pro Portion: 1123 kJ/272 kcal

### Zutaten für 3 Portionen

6 Schollenfilets (frisch oder tiefgekühlt)  
2 TL getrocknete gemischte Kräuter  
1 EL Zitronensaft  
2 Bund Suppengrün  
1 Beutel Fix für Lachs-Sahne-Gratin  
1/4 l (250 ml) Schlagsahne  
1/2 Bund glatte Petersilie

Fein  
cremig



## Auberginenwickel mit Mozzarella

*Mediterrane Vorspeise oder fein als Fingerfood fürs Partybuffet.*

Aubergine waschen, putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. Auberginenscheiben in heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 1 Auberginenscheibe mit 1/2 Scheibe gekochtem Schinken, 1 Scheibe Mozzarella und 1–2 Basilikumblättern belegen, aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Die Röllchen in heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze braten. Auf passierten Tomaten oder Tomatenstückchen servieren.



Die Scholle ist ein delikater Magerfisch mit zartem aber festem Fischfleisch. Die Filets lassen sich leicht aufrollen ohne zu brechen.

90 Min.

## Kartoffel-Crêpes mit Preiselbeeren



Pfanne geben und möglichst dünn auf dem Pfannenboden verteilen. Crêpe von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

**4.** Zum Wenden den Crêpe am besten direkt aus der Pfanne auf einen flachen Topfdeckel gleiten lassen und mit Schwung umgekehrt wieder in die Pfanne geben. Oder mit Hilfe eines Pfannenwenders umdrehen.

**5.** Crêpe aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Aus dem restlichen Teig weitere 7 Crêpes backen. Jeden Crêpe einmal übereinander schlagen, üppig mit Preiselbeersahne bestreichen und aufrollen.

**6.** Zum Garnieren restliche Preiselbeeren auf die Füllung geben, mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Zitronenmelisse garnieren.

### Tipps zur Erdbeerzeit

Wer während der Erdbeersaison nach einer alternativen Füllung sucht, bestreicht die Crêpes einfach mit Mascarpone und legt dünn geschnittene Erdbeerscheiben darauf. Dann aufrollen, dünn mit Puderzucker bestäuben und genießen.

### Rollen und falten

Crêpes sind wandlungsfähig: Man kann sie rollen, klappen oder falten.



Pro Portion: 1365 kJ/325 kcal

Süßer Traum

### Zutaten für 8 Stück

600 g mehlig kochende Kartoffeln, z.B. Irmgard  
2 EL Mehl  
350 g Schlagsahne  
6 Eier (Größe M)  
Salz  
2 Päckchen Vanille- oder Vanillin-Zucker  
3 EL Preiselbeeren aus dem Glas  
4 EL Butterschmalz  
1 EL Puderzucker evtl. Zitronenmelisse zum Garnieren

**1.** Die Kartoffeln in der Schale kochen, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Erst das Mehl, dann 100 g Schlagsahne und die Eier nach und nach unter die Kartoffeln rühren. Mit wenig Salz würzen. Die Kartoffelmasse ca. 20 Minuten ruhen lassen.

**2.** Für die Füllung restliche Sahne steif schlagen und mit Vanille- bzw. Vanillin-Zucker süßen. 2 EL Preiselbeeren zur Sahne geben und vorsichtig unterziehen.

**3.** Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Ein Achtel der Kartoffelmasse in die