bottéga club & lounge

Olis mediterrane Antwort auf Capuns Dolmades aus seiner Familienrezeptur

Rezept für 2 Personen

Zutaten

20	Jungweinblätter
1	mittelgrosse Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Tomaten Mark
50 g	Trockenreis
100 g	gemischtes Hackfleich
1 EL	Pinienkerne
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den rohen Reis mit allen Zutaten vermischen. Die Weinblätter blanchieren und auslegen. Die Masse auf die Blätter geben und einrollen. Die Rollen in einer engen Pfanne einreihen und mit 2 Löffel Olivenöl begiessen. 2 dl Wasser zugeben.
Das Ganze mit Tomatenscheiben belegen. Mit einem Deckel darauf bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Än Guete wünschen Oliver Canatar und das Bottéga-Team