

Zuckerhut-Rollen



500 g Zuckerhut	8 Blätter ablösen, den Rest in feine Streifen schneiden.
Wasser	Die Blätter in siedend heißem kurz blanchieren, herausnehmen und auf einem Küchentuch auslegen
100 g Speck	grob hacken und in einer Pfanne anbraten. und fein hacken. fein reiben. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zum Speck geben, kurz mit braten.
1 Zwiebel	
1 Knoblauchzehe	
4 cm Ingwer	
200 g Tofu geräuchert	Dann die Zuckerhutstreifen mit hineingeben. mit einer Küchenreibe reiben und zum Zuckerhut geben.
	Alles ca. 10 Min. unter Rühren scharf anbraten.
	Mit
2 El. Sojasoße, 2 Tl. Harissa, Salz & Pfeffer	würzen und abschmecken. Die Füllung auskühlen lassen.
	Je ca. 2 El. davon auf die Blätter verteilen. Je 2 Blätter übereinander legen, Ränder einschlagen und Rollen von der anderen Seite her aufrollen.
200 ml Gemüsebrühe	Die Rollen in eine Auflaufform legen und mit übergießen.
100 g Parmesan	reiben und darüber streuen.
	Im Backofen auf 200 Grad ca. 30 Min. backen.