## Zutaten

- 20 eingelegte Weinblätter
- 100 g Reis (Karolina) alternativ: Risottoreis
- 2 mittelgroße Zwiebeln geschält und fein gewürfelt
- 3 Stangen Frühlingslauch, in feine Ringe geschnitten
- 5 Zweige Dill, fein gehackt
- 10 Minzblätter, fein gehackt
- Saft von 1 Zitrone
- Olivenöl
- Salz

Vorspeise

# Gefüllte Weinblätter

Handgerollte Weinblätter griechischer Art mit schmackhafter Reisfüllung. Der Griechenland-Urlaub für zuhause.

## So wird’s gemacht:

1. Die eingelegten Weinblätter gut mit Wasser abspülen, daß diese ihr Salz verlieren.
2. Anschließen mit Küchenpapier trockentupfen.
3. Reis mit Frühlingslauch, den Zwiebeln und den Kräutern mischen.
4. Salz nach Geschmack und 3 Eßl Olivenöl hinzufügen.
5. Die Seiten nach innen schlagen und nun das Weinblatt eng aufrollen.
6. Die gefüllten Weinblätter in einen Topf geben, dabei die Rollen eng zusammensetzen, damit diese sich beim Kochen nicht öffnen können.
7. Zitronensaft, Wasser und ein Prise Salz hinzugeben.
8. Die Weinblätter sollten gerade so mit Flüssig bedeckt sein.

9. Anschließen bei geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde garen, bis die Rollen die Flüssigkeit komplett aufgesogen haben.
10. Aufpassen, dass die Rollen nicht anbrennen!