



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳

Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 50 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Dinkel](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Wirsingröllchen mit Seitan und einer Vanille-Orangen-Soße

Ingrediënten

- 4 große Wirsingblätter
- 1/2 Veggie Protein Bloc - Dinkel
- 3 Orangen (der Saft daraus)
- 1 unbehandelte Zitrone (der Saft davon und die geriebene Schale)
- 1 Vanilleschote
- 4 EL Kokosblütenzucker (Amanprana Gula Java Brut)
- 10g frischer Ingwer
- Olivenöl (Amanprana Verde Salud)
- 1 TL pikante Gewürzmischung (ORAC Botanico Mix mit Chili von Amanprana)
- Eine Prise Fleur de Sel (Amanprana)

Bereidung

1. Einen großen Kochtopf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.
2. Darin die Wirsingblätter ca. 3 Minuten lang blanchieren und unter kaltem Wasser abschrecken.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen.
4. Den Seitan in gleich große Stücke schneiden, diese mit der Gewürzmischung, Fleur de Sel und Pfeffer würzen und in die blanchierten Wirsingblätter einwickeln.
5. Dann die Röllchen in eine Auflaufform legen, reichlich mit Olivenöl beträufeln und noch etwas Fleur de Sel hinzufügen.
6. Die Auflaufform ca. 25 bis 30 Minuten in den Backofen stellen.
7. Den Zucker in einer Pfanne mit etwas Wasser auflösen, die Vanilleschote aufschneiden und zusammen mit der Zitronenschale in die Pfanne geben.
8. Alles kurz karamellisieren, dann mit dem Saft der Orangen und der Zitrone ablöschen und die Vanilleschote entfernen.
9. Die Wirsingröllchen auf einem Teller anrichten, mit der Soße beträufeln und als Vorspeise servieren. Guten Appetit!