# Lattichwickel mit Käsefüllung

Die gute Käsefüllung macht diese Lattichwickel aus. Dazu können verschiedene Käse verwendet werden, ideal um Resten aufzubrauchen. Gut geeignet sind nicht zu rezente Halbhartkäse, die auch mit Weichkäse ergänzt werden können. Dazu kommt reichlich feingehackte Zwiebel, Knoblauch, ein Ei, etwas Vollrahm und ein Schuss Weisswein. Gewürzt wird die Käsemasse mit Pfeffer und nicht zu knapp Muskatnuss.

Dazu passt Reis.

## Zutaten (2 Portionen)

| | |
|---|---|
| 6 | grosse Lattichblätter |
| 200g | Käse (Halbhart- und Weichkäse gemischt) |
| 1 | Ei |
| 1 | Zwiebel, ca. 50g |
| 1 | grosse Knoblauchzehe |
| 5cl | Vollrahm |
| 1 | Schuss Weisswein |
| | Muskatnuss, Pfeffer |
| | Bratbutter |

Guss:

| | |
|---|---|
| 1dl | Vollrahm |
| 5cl | Weisswein |

## Zubereitung

Käse durch die Röstiraffel reiben, Weichkäse klein würfeln. Zwiebel fein hacken. In eine Schüssel geben, das Ei aufschlagen und zugeben, Knoblauchzehe dazupressen, Vollrahm und einen Schuss Weisswein zugeben. Mit Pfeffer und reichlich Muskatnuss würzen. Alles gut vermischen und ev. mit Pfeffer und Muskatnuss nachwürzen.

Käsemasse etwas ziehen lassen.

Lattichblätter in reichlich kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und zum Nachtrocknen auf einem Küchentuch auslegen (Blätter einmal wenden).

Blattkiele flach schneiden, Kielansatz kappen. Ca. 1 1/2 El Käsemasse  auf das Lattichblatt geben. Seitliche Blattränder über den Käse klappen, Käsefüllung einrollen (Siehe Bilder).

Ofen auf 180° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern, die Lattichwickel hineinlegen, mit dem Wein-Rahmgemisch übergiessen.

In der Mitte des Ofens ca. 30 Minuten gratinieren.