Wirzwickel mit Champignons

Man muss ihn mögen den Wirz und wenn dem so ist, macht man daraus Wickel. Füllen kann man ihn mit allerhand, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Zum Beispiel mit Champignons, sie passen ausgezeichnet zum Wirz. Die Wirzwickel werden auf einer einfachen Tomatensauce im Ofen überbacken, das gibt dem Gericht eine zusätzliche besondere Note. Auf Käse zum Überbacken kann gut verzichtet werden, an Geschmack fehlt es diesem Gewirzel sowieso nicht.

Zutaten (2 Portionen)

1	Wirz ca. 400g
250g	Champignons
1	kleinere Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2dl	Weisswein
1El	Tomatenpüree
1/2dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

5-6 grosse Blätter vom Wirz abschälen und in Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Den Rest des Wirzes in feine Streifen schneiden.

Champignons putzen, halbieren (grosse Champignons vierteln) und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken und in reichlich Olivenöl andünsten. Champignons zugeben und bei guter Hitze ca. 10 Minuten mitdünsten, salzen und pfeffern. Sie schrumpfen stark ein, gewinnen dafür an Geschmack. Champignons in eine Schüssel geben.

Mit etwas frischem Olivenöl die Wirzstreifchen nicht zu heiss andünsten, salzen und pfeffern, einen guten Schuss Weisswein zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Ab und zu wenden. Zu den Champignons geben.

Die Bratpfanne ausreiben, Tomatenpüree in etwas Olivenöl 2 Minuten anrösten mit 1,5dl Weisswein ablöschen und verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Leicht einkochen lassen.

Die Tomatensauce auf dem Boden der Gratinform verteilen.

Die Füllung in die grossen Wirzblätter einrollen: Zuerst den dicken Teil der Blattrippe herausschneiden, oder flach schneiden. Die Wirzblätter dürfen mit etwas Druck eingerollt werden. Die Rollen auf den Saucenspiegel legen und zum Schluss mit Vollrahm beträufeln.

20 Minuten in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Backofens überbacken.

Die Champignons recht kräftig anbraten.