

## FARBEN VON JAIPUR



## ZUTATEN

**Für 4 Personen (ca. 28 Stück):**

- 250 g (bunter oder roter) Quinoa
- 80 g gemahlene Chiasamen
- 1 EL "Farben von Jaipur"
- etwa 40 Bärlauchblätter
- Rapsöl zum Braten
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- Sizilianisches Steinsalz
- Muskatnuss
- 2 kleine Kohlrabi (zusammen 500 g)
- 2 Bund Radieschen (zusammen 400 g)
- 3 EL helles Mandelmus

## Bärlauch-Quinoa-Röllchen mit Quinoa und Kohlrabi

Quinoa 5 Min. in kaltem Wasser einweichen, in einem Sieb waschen, abtropfen. Mit 500 ml Wasser bei mittlerer Hitze 15–17 Min. zugedeckt kochen. Falls noch Flüssigkeit im Topf ist, Deckel abnehmen und bei großer Hitze einkochen. Vom Herd nehmen, Quinoa im Topf noch etwas ausdampfen lassen.

Kartoffeln schälen, groß würfeln und zugedeckt in 200 ml Wasser weich dünsten, dabei mit Steinsalz und Muskat würzen. Kohlrabi schälen, Radieschen waschen, kleine Kohlrabiblätter und alle Radieschenblätter aufheben, mit 2 EL Öl zugedeckt 2–3 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und grob hacken.

Quinoa mit Blattgemüse und Chiasamen mit "Farben von Jaipur" und einer kräftigen Prise Salz verkneten. 10 Min. quellen lassen. 28 schöne Bärlauchblätter aussuchen. Mit nassen Händen je 2 EL Füllung zu einem fingerdicken Röllchen formen, mit einem Bärlauchblatt eng zusammen wickeln. Auf Holz-Spieße stecken.

Kohlrabi und Radieschen in dünne Scheiben schneiden, mit 2 EL Öl und 100 ml Wasser in einer großen Pfanne mit Deckel etwa 4 Minuten bissfest dünsten, dann etwa die Hälfte aus dem Topf nehmen, den Rest noch einmal 4 Minuten lang weich dünsten. Weiches Gemüse mit den Kartoffeln und den Kochflüssigkeiten mixen, dabei das Mandelmus zugeben, mit Salz und Muskat abschmecken.

Bärlauch-Röllchen mit Öl bepinseln und bei schwacher Hitze von beiden Seiten je 3–4 Minuten grillen oder braten. Püree auf 4 Tellern glatt streichen, mit Radieschen und Kohlrabi belegen, jeweils mit 2 Spießen und restlichen Bärlauchblättern anrichten.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: [www.herbaria.com/rezpte](http://www.herbaria.com/rezpte)