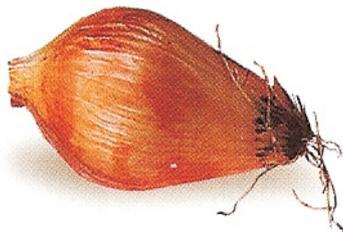




Gefüllte Weinblätter (dolmades)

Die Weinblätter in gekochtes Wasser legen, damit sie 5 Minuten "welken". Dann abtropfen lassen und die Füllung vorbereiten.

Den Reis in eine Schüssel geben. Dann die Kartoffeln, Zucchini, Zwiebeln und die



Artischocken reiben, und sie anschließend zu dem Reis geben. Außerdem Minze, Petersilie, Salz, Pfeffer, Öl hinzufügen und alles zusammen vermischen.

Dann die Füllung in die Weinblätter einwickeln, und die gefüllten schichten Weinblätter kreisförmig in einem Topf schichten, dessen Boden mit einigen Weinblättern abgedeckt worden sind. Anschließend die gefüllten Weinblätter mit einem umgedrehten Teller abdecken und soviel Wasser dazugeben, dass die Weinblätter bedeckt sind.

Dann kochen lassen, bis sie gar sind und das Wasser aufgesogen ist. Bevor den Topf vom Herd nehmen, Zitronensaft darüber gießen.

## Gefüllte Weinblätter (dolmades)

- 400 g Weinblätter
- 500 g Reis
- 2-3 Artischockenherzen
- 2 Zwiebeln
- 2-3 Zucchini
- 2 Kartoffeln
- 1 Tasse Öl
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Tasse kleingeschnittene Minze
- 1 Tasse kleingeschnittene Petersilie

