

**Zutaten für 2  
Portionen**

**Gefüllte Wirsingpäckchen**

- 1 Aubergine, ca. 300g Aubergine waschen, in Würfel schneiden und mit Salz würzen. 10 Minuten ziehen lassen.
- 8 Große Wirsingblätter
- 300-400g Tatar oder Tofu Wirsingblätter in kochendem Wasser blanchieren und kalt abschrecken, abtropfen lassen, trocken tupfen und den unteren Teil des Strunks bis ca. zur Mitte des Blattes herausschneiden.
- Nach Belieben rote Chillischote
- 1 Handvoll Petersilienblättchen Aubergine trocken tupfen, anbraten und mit Pfeffer würzen. Tatar oder Tofu zerbröckeln und mit Aubergine, fein gehackter Chilischote, gehackter Petersilie und Pfeffer mischen.
- Salz
- Pfeffer

**Senf-Dill-Soße**

- 20g scharfer Senf
- 3-4 Tropfen Natreen oder Stevia
- 7 EL Weißweinessig Wirsingpäckchen auf den Grill legen, nach ca. 3 Minuten wenden.
- Pfeffer
- ½ TL fein gehackte Chilischote
- 5 EL Joghurt 0,3% Fett
- 1 EL gehackter Dill

**Senf-Dill Sauce**

Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.

Guten Appetit!