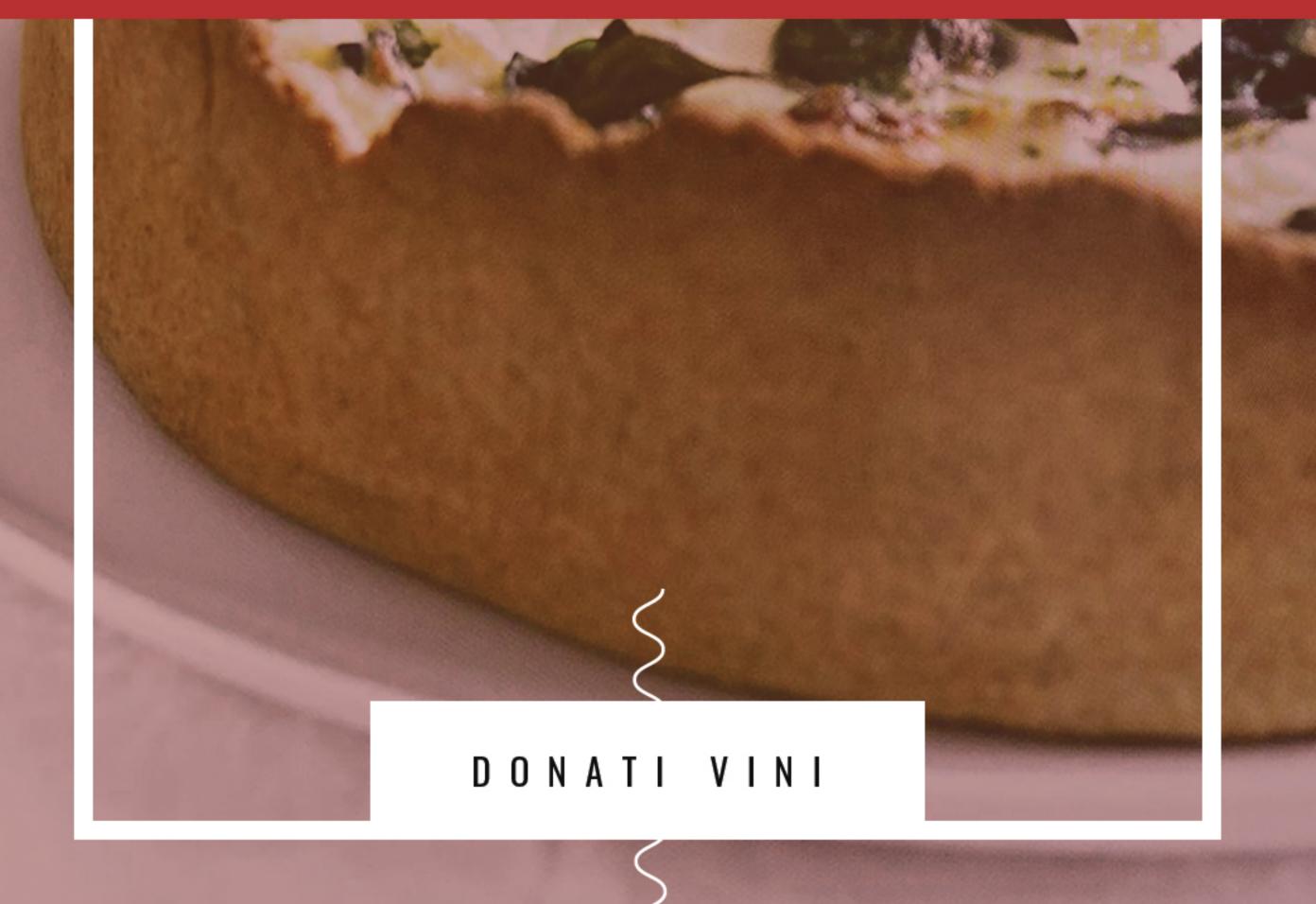


Resepte #56



2UTATEN



190G VOLLKORN-WEIZENMEHL MEERSALZ UND SCHWARZER PFEFFER 40G BUTTER, ZERKLEINERT 150G FETTREDUZIERTER FRISCHKÄSE

1 EIGELB

FÜR DEN BELAG

4 STANGEN MANGOLD

(OHNE STIELE, BLÄTTER GESCHNITTEN)

2 FIFR

450G RICOTTA

125 M L M I L C H

1 TL ABGERIEBENE ZITRONENSCHALE
1/2 BUND GLATTBLÄTTRIGE PETERSILIE
125G GERIEBENER GRUYÈRE
6 KLEINE ZWEIGE OREGANO

M A N G O L D



DEN BACKOFEN AUF 190 GRAD
VORHEIZEN. MEHL, SALZ,
PFEFFER UND BUTTER IN
DER KÜCHENMASCHINE
GUT VERMENGEN. FRISCHKÄSE
UND EIGELB HINZUFÜGEN UND
ALLES ZU EINEM WEICHEN TEIG
VERARBEITEN. DEN TEIG AUF
EINER DÜNN BEMEHLTEN
FLÄCHE 3 MM DICK AUSROLLEN
UND DAMIT EINE SPRINGFORM

SCHRITT 2 VON 5

M A N G O L D



DEN TEIGBODEN MIT
BACKPAPIER BELEGEN
UND MIT GETROCKNETEN
BOHNEN BESCHWEREN.
IM VORGEHEIZTEN OFEN
15 MINUTEN BLINDBACKEN,
DANN DIE BOHNEN ENTFERNEN
UND DEN BODEN WEITERE
5 MINUTEN KNUSPRIG BACKEN.
BEISEITESTELLEN.

M A N G O L D



FÜR DIE FÜLLUNG DIE

MANGOLDE MENDER

SCHÜSSEL MITT KOCHENDEM

WASSER ÜBERGIESSEN UND

3 MINUTEN STEHEN LASSEN.

KÜCHENDEN BLANCHIERTEN

DEN BLANCHIERTEN

MANGOLD AUF DEM

TEIGBODEN VERTEILEN.

M A N G O L D



EIER, RICOTTA, MILCH,
ZITRONENSCHALE UND
PETERSILIENBLÄTTER
VERMENGEN UND ÜBER
DEM MANGOLD VERTEILEN.
MIT GRUYÈRE UND OREGANO
BESTREUEN UND OFEN
IM VORGEHEIZTEN OFEN
35 MINUTEN BACKEN,
BIS DER BELAG FEST IST.
WARM, NACH BELIEBEN



Buon appetito

