

SPARGEL MANGOLD PASTETE



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Carlo Bernasconi

**Zubereitungsdauer ca. 60 min. /
Für 3-4 Personen**

Zutaten:

600 g weisse Spargeln
400 g Mangoldblätter (ohne Stiel)
1 Blätterteig
250 g Greyerzer, gerieben
1 Eigelb
Salz & Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Die Spargeln in Salzwasser bissfest garen, dann abgießen. In einem separaten Topf die Mangoldblätter im Ganzen 4 Minuten in sprudelndem Wasser blanchieren, vorsichtig aus dem Wasser heben und auf ein Tuch oder Küchentuch legen. Beide Gemüse auskühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Blätterteig rechteckig auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die eine Hälfte des Teigs mit einem Mangoldblatt belegen, mit ein wenig Käse bestreuen. Dann eine Schicht Spargeln darüberlegen, wieder ein Blatt Mangold darauflegen und mit Greyerzer bestreuen. So fortfahren, bis alles aufgebraucht ist. Den Teig an den Rändern mit ein wenig Wasser bestreichen und die zweite Teighälfte als Deckel über die Gemüselagen legen, fest andrücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit dem Eigelb bestreichen. Die Pastete im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten goldgelb backen.

VARIANTE:

Um die Pastete etwas reichhaltiger zu gestalten, lässt sich gut und gerne auch ein wenig Rahmquark unter den Greyerzerkäse mischen, um damit die Mangoldblätter zu bestreichen, eventuell ergänzt um ein weiteres Eigelb und frische Kräuter, beispielsweise Oregano.

Rezept: Carlo Bernasconi

Foto: Juliette Chrétien

Aus unserem Buch: Helvetia Vegetaria , Seite 158

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !