

Rezept des Monats

April / MAI 

Überbackener Mangold mit Feta und Tomaten

Zutatenliste

- 1 kg Mangold
- 250 g Cherrytomaten
- 100g Schafskäse
- 2 Stiele Thymian

für das Dressing:

- 3EL Olivenöl, Saft von ½ Zitrone, 1TL Honig, Salz und Pfeffer



So einfach geht's:

- Mangold waschen und putzen. Die dicken weißen Stiele abschneiden, denn sie werden bei diesem Gericht nicht benötigt. Man kann sie aber durchaus separat z.B. wie Spargel zubereiten.
- Die Mangoldblätter in einem großen Topf gesalzenen Wasser für etwa 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
- Mangold abtropfen lassen und in eine ofenfesten Form legen.
- Tomaten waschen und halbieren, Schafskäse in große Würfel schneiden oder einfach mit der Hand in Stücke brechen und mit 1EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem vom Stiel abgezupften Thymian vermischen und alles auf dem Mangold verteilen.
- Im Backofen bei 160° Umluft für 10-12 Minuten backen. Ist der Käse dann noch nicht leicht gebräunt, kurz den Grill zuschalten bzw. auf Oberhitze wechseln, bis der Käse anfängt sich etwas zu bräunen. Dabei aber aufpassen, dass die dünnen Mangoldblätter nicht anfangen zu verbrennen bzw. auszutrocknen.
- Das restliche Olivenöl, Zitronensaft, Honig und etwas Salz und Pfeffer verrühren und über den Mangold träufeln, sobald er aus dem Ofen kommt, und sofort servieren.

Wir wünschen guten Appetit



Dienstleistung
und Ortsnahe
RundumVersorgung

DORV-Laden Pannesheide – Pannesheiderstrasse 61 52134 Herzogenrath

02407/5549987

Email: laden@dorv-pannesheide.de