

# Rezept Crostata mit Mangold

## Rezept Crostata mit Mangold

### Zutaten:

Crostata-Teig (mit 300 g Weizenmehl (Type 405))

1 kg Mangold

1 – 2 EL Butter

2 – 3 Eigelb

2 – 4 EL Parmesan, Sbrinz oder Pecorino

0,1 l Vollmilch oder Schlagrahm

1 EL Weizenmehl (Type 405))

frisch geriebene Muskatnuss

frisch gemahlenes Meersalz

**frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer**

### Zubereitung:

Den Crostata-Teig erstellen.

Das Backrohr auf 220°C vorheizen.

Den Teig auf ca. 3 – 4 mm Dicke auswellen, auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und mehrmals mit der Gabel einstechen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen aufstellen

Die Eigelbmasse verquirlen.

Den Käse mit der Reibe feinreiben.

Den Mangold waschen, alles Unschöne aussortieren, durch Ausschlagen trocknen und in feine Streifen schneiden.

Den Mangold ca. 5 – 7 Minuten in kochendem Wasser blanchieren.

Durch ein Küchensieb abseihen und auf Küchenpapier zum Abtropfen geben.

Das Fett in der Pfanne erhitzen, die Mangoldstreifen anschwitzen, mit der Milch ablöschen, mit Mehl bestäuben,

würzen und einmal aufwallen lassen.

Die Masse vom Feuer ziehen und die Eigelbe mit Käse unterziehen

Diese Masse auf das Backblech verteilen und in den Ofen schieben.

Ca. 30 – 40 Minuten backen.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)