

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Mangoldkuchen mit Käsekruste

1 kg Mangold
3 l Wasser
1 Teel. Salz
100 g weiche Butter
4 Eigelbe
250 g Quark
1/8 l Sahne
150 g Mehl
3 Eßl. Grieß
1/2 Teel. Salz
1 Messerspitze geriebene Mußkatnuß
50 g Semmelbrösel
100 g frisch geriebenen Emmentaler

Vom Mangold die Blätter und Stiele waschen und die grünen Blätter von den Stielen trennen. Die Blätter in Streifen schneiden.

Das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen. Den Mangold

3 Minuten darin blanchieren, in ein Sieb schütten und abkühlen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die weiche Butter mit den Eigelben schaumig rühren. Den Quark, die Sahne, das Mehl, den Grieß, das Salz und den Muskat unterrühren.

Den Mangold noch einmal etwas ausdrücken und unter die Buttermasse mischen. Eine Springform von 26 cm Ø mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln austreuen.

Die Mangoldmasse in die Form füllen und die Oberfläche glatt streichen.

Die Semmelbrösel mit dem geriebenen Käse mischen und über den Kuchen streuen. Den Mangoldkuchen im Backofen auf der untersten Schiene 40-50- Minuten backen. Sollte der Kuchen gegen Ende der Backzeit zu dunkel werden, legt man ein Pergamentpapier darüber.

Dazu paßt gut eine Meerrettich- oder Joghurtsauce.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)