

Gemüse bringt's

Die Gemüsekiste im Abonnement

Mangold-Kuchen mit Käsekruste

Ohne Boden! - Superlecker!

Zutaten: 1 kg Mangold, 3 l Wasser, 1 TL Salz, 100 g weiche Butter, 4 Eigelbe, 250 g Magerquark, 1/8 l Sahne, 150 g Mehl, 3 EL Grieß, 1/2 TL Salz, Muskat, 50 g Semmelbrösel, 100 g ger. Käse,

Zubereitung: Den in Streifen geschnittenen Mangold (inkl. Stiele) 3 min in Salzwasser blanchieren.

Die weiche Butter mit den Eigelben schaumig rühren. Den Quark, die Sahne, das Mehl und den Grieß unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Mangold etwas ausdrücken und unter die Buttermasse mischen.

Diese Mangoldmasse in eine Springform füllen, glattstreichen mit Käse bestreuen und 40-50 Minuten bei 200 Grad backen.

Wer mag: eine pikante Soße dazu aus 1 geriebenen Apfel, 100 g feingewürfelte Champignons, 1 EL Weinessig, 2 TL Zucker, 2 EL frisch geriebener Meerrettich, 1/8 l geschlagene Sahne, Salz und Pfeffer.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)