

REZEPT

Mangold Erdäpfel Strudel



- Mürbteig oder Blätterteig zubereiten.
Erdäpfel schälen in Stücke schneiden und im Topf oder Dampfgarer dämpfen.
- Mangoldstiele schneiden und blanchieren, Mangoldblätter ganz zum Schluss kurz dazugeben, in ein Sieb abgießen.
- Zwiebel, Knoblauch, Stangensellerie in Butter anschwitzen.
Mangold und Erdäpfel dazugeben.
- Mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Petersilie abschmecken.
Teig ausrollen, Schafskäse darüber bröseln, füllen, und goldbraun backen.
- Mit Joghurt Zitronen Dip servieren.

GUTEN APPETIT!