

# 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 drüber bröseln, füllen, und  
goldbraun backen.

Mit Joghurt Zitronen Dip servieren.

**GUTEN APPETTIT!**