

# Mangold - Torte

Kategorien: Backen, Pikant, Kuchen, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

800	Gramm	Mangold
2	Essl.	Olivenöl
1/2		Knoblauchzehe
150	Gramm	Käse-Mischung; aus Ricotta Manouri; (korsischer Schafskäse) Geriebenem Parmesan Evtl. Sauerrahm
60	Gramm	Pinienkerne
1		Ei
		Salz

## *TEIG*

---

180	Gramm	Mehl
90	Gramm	Butter
3	Essl.	Wasser
		Salz

## Anleitung:

Butter für den Teig zimmerwarm in Stückchen bereitstellen. Backofen auf 200 Grad heizen.

Von den Mangoldblättern die Stiele entfernen. Mangoldblätter im Salzwasser blanchieren, abgiessen, ausdrücken und in kleine Stücke hacken. Knoblauch pellen und fein hacken. Pinienkerne grob zerkleinern. Springform gut einfetten.

Mehl mit Butter in einer Schüssel mit den Fingern zu einer krümeligen Masse mischen, dann Wasser und Salz dazu und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Diesen dann zu einer Kugel formen, leicht einmehlen und bedeckt 1/2 Std. ruhen lassen. Nun den Teig in einer Springform mit den Fingern auf dem Boden und am Formrand dünn andrücken, den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca.15 Minuten backen.

In einer Pfanne das Öl mit einem Stich Butter erhitzen, darin den Knoblauch andünsten, den Mangold dazu geben und braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Inhalt mit der Käsemischung, dem Ei, den Pinienkerne und evtl. etwas Sauerrahm in einer Schüssel gut vermischen. Mit Salz abschmecken. Die Masse in die Form geben und weitere 45 Minuten backen. Die Torte warm servieren.