Rezept

Laubfrösche im Tomatenbett

Ein Rezept von Laubfrösche im Tomatenbett, am 12.10.2024

Zutaten

750 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
500 g	Mangold
2 EL	Sonnenblumenöl
1 Dose	stückige Tomaten (ca. 400 g Füllmenge)
30 g	Butter
1	Ei (Größe M)
100 g	Allgäuer Bergkäse
	Salz
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Pfeffer
100 ml	Milch
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, ungeschält in wenig Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 25 Min. garen. Inzwischen reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und Salz zufügen. Den Mangold waschen, Stiele und dicke weiße Blattrippen entfernen, dabei darauf achten, dass die Blätter möglichst ganz bleiben. Die Blätter portionsweise jeweils 2 Min. im kochenden Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

2. Die Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. In einem kleinen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Knoblauch abziehen und dazupressen. Die Tomaten samt Saft zugeben. Die Sauce ca. 5 Min. offen bei mittlerer Hitze köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln pellen, auf der Rohkostreibe raspeln oder durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Butter, Milch und Ei verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3. Käse reiben. Die Mangoldblätter mit der Spitze nach vorne auf die Arbeitsfläche legen. Von der Kartoffelmasse jeweils 2-3 EL auf die vordere Hälfte eines Blatts geben und von vorne einrollen. So fortfahren, bis alle Blätter und die Füllung aufgebraucht sind. Die Tomatensauce in eine flache Auflaufform geben, die Rollen hineinsetzen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und ca. 20 Min. (Mitte, Umluft 160°) überbacken.