

Rezept

Mangold-Tarte

Ein Rezept von Mangold-Tarte, am 29.09.2023

Zutaten

400 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
75 g Mascarpone	100 g Mehl
60 g Hartweizengrieß	Pfeffer
500 g Mangold	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	150 g kleine Strauchtomaten
125 g Ajvar	150 g Frischkäse
1 Tarteform (Ø 28-30 cm)	Fett und Grieß für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in Salzwasser in 15 Min. weich kochen. Abgießen und sofort durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mascarpone, Mehl, Grieß, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Tarteform fetten und mit Grieß ausstreuen. Den Teig in die Form drücken und einen Rand hochziehen. Im Backofen (Mitte) 10 Min. vorbacken.
3. Inzwischen den Mangold waschen und putzen, die Stiele klein würfeln, die Blätter in Streifen schneiden und grob hacken. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
4. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, Mangoldstiele und Knoblauch 2 Min. anbraten, die Mangoldblätter 3 Min. zugedeckt mitdünsten. Salzen und pfeffern.
5. Die Tomaten waschen und ohne Stielansatz in Scheiben schneiden. Das Ajvar auf den vorgebackenen Teig streichen. Den Mangold darauf verteilen, mit Tomaten belegen. Frischkäse mit einem Teelöffel abstechen und auf der Tarte verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tarte im Ofen (2. Schiene von unten) 20-25 Min. backen.