

Rezept

Mangoldpäckchen mit Pilzen und Tomaten

Ein Rezept von Mangoldpäckchen mit Pilzen und Tomaten, am 11.12.2024

Zutaten

10 g getrocknete Misch- oder Steinpilze	1 Mangold (ca. 600 g)
1 kleine Zwiebel	2 EL Olivenöl
2 TL mittelscharfer Senf	Salz
Pfeffer aus der Mühle	50 g geriebener Emmentaler
150 g braune Champignons	1 kleine Dose gehackte Tomaten (400 g)
Küchengarn	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Trockenpilze in etwas heißem Wasser ca. 15 Min. quellen lassen. Inzwischen den Strunk vom Mangold entfernen, die Blätter waschen und trocken schleudern. Die grünen Anteile von den Stielen schneiden, Stiele klein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem breiten Topf ca. 3 l Wasser aufkochen.
2. In einem zweiten Topf die Zwiebel in 1 EL Öl leicht anbraten. Mangoldstiele mit andünsten, mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Getrocknete Pilze mit Einweichwasser hinzufügen, alles offen bei schwacher Hitze ca. 5 Min. garen.
3. Die Mangoldblätter in kochendem Wasser ca. 30 Sek. vorgaren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Je 2 oder 3 Blätter aufeinanderlegen, dabei, falls nötig, harte Stiele herausschneiden. Jeweils etwas Käse daraufstreuen und 1 - 2 EL Stielgemüse daraufsetzen. Die Blattränder über die Füllung klappen und die Blätter zu Päckchen aufrollen, mit Küchengarn fixieren.
4. Die Pilze putzen, bei Bedarf abreiben und in Scheiben schneiden. Das übrige Öl in einem Topf erhitzen und die Mangoldpäckchen darin rundum kurz anbraten. Herausnehmen und die Pilze im Topf leicht anbraten. Die Tomaten hinzu fügen, alles salzen und pfeffern und aufkochen. Die Päckchen wieder dazugeben und zugedeckt noch ca. 10 Min. garen, dann herausnehmen und warm halten. Das übrige Stielgemüse zur Tomatensauce geben, alles nochmals aufkochen und abschmecken. Mit den Mangoldpäckchen anrichten.