Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Mangoldpastete mit Schafkäse

Ein Rezept von Mangoldpastete mit Schafkäse, am 07.07.2025

Zutaten

800 g	Mangold
2	Knoblauchzehen
	Salz
1 TL	gekörnte Gemüsebrühe
4 EL	Butter
	1/2 Bund Thymian
6	Stängel Minze
150 g	Schafkäse (Feta)
2	Eier (M)
	1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
2	große Zwiebeln
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
3 EL	Zitronensaft
400 g	Yufkateig (3-4 runde Blätter, gibt es im türkischen Lebensmittelladen)
	1/3 Bund Petersilie
3	Stängel Dill
250 g	Ricotta
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Springform (26 cm Ø), 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Strunk vom Mangold wegschneiden, dann die einzelnen Blätter waschen und gut trocken schütteln. Die weißen Stängel quer in ca. 5 mm breite Streifen, die grünen Blätter in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

2. Die Hälfte des Öls in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Darin die Hälfte der Zwiebeln und des Knoblauchs andünsten. Mangoldstiele dazugeben und anbraten. Salzen und pfeffern, die gekörnte Brühe und 3-5 EL Wasser unterrühren und die Stiele unter Rühren 5-7 Min. bei mittlerer Hitze garen und so viel Flüssigkeit wie möglich einkochen lassen. Mit der Hälfte des Zitronensafts ablöschen und diesen einkochen lassen, dann die Mangoldstiele aus der Pfanne nehmen.

3. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen, darin übrige Zwiebel und restlichen Knoblauch andünsten. Mangoldblätter dazugeben, salzen, pfeffern und unter Rühren bei starker Hitze 3 Min. andünsten, herausnehmen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Butter schmelzen, die Springform mit etwas Butter auspinseln. Die Teigblätter aus der Packung nehmen, auf einem Geschirrtuch auslegen und mit gut zwei Dritteln der restlichen Butter bepinseln. Die Blätter so in der Form nebeneinander überlappend anordnen, dass sie den Boden vollständig bedecken und auch noch gut über die Hälfte der Form hinaushängen.

5. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen und grob hacken. Den Schafkäse in kleine Würfel schneiden. Den Ricotta mit Eiern und Kräutern verrühren. Den Schafkäse und die leicht abgekühlten Mangoldstiele und -blätter unterheben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver würzen. Die Masse in die Form geben, überhängende Teigenden locker darüber zusammenschlagen und mit der übrigen Butter bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 30-35 Min. goldbraun und knusprig backen. Die Mangoldpastete vor dem Anschneiden unbedingt noch 5-10 Min. ruhen lassen.