Mangold-Torte

Sommer 2003: Viel Mangold aus dem Garten muss verarbeitet werden. Hat Franziska van Almsick bei Biolek am 08. August 2003 gebacken

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 1 Springform

Teig:

180 g Mehl
90 g Butter
3 EL Wasser
Salz

Füllung:

800 g Mangold (Ich habe ca. 1 kg genommen)
2 EL Olivenöl
1/2 Knoblauchzehe
150 g Mischung aus: Ricotta, Manouri (korsischer Schafskäse), geriebenem Parmesan
(Ich habe viel mehr Käse genommen: 150g Reib-Mischkäse aus italienischen Käsesorten von Delhaize, 150g Ricotta, ein Stück Schafskäse, grob zerbröckelt sowie 50g geriebenen Parmesan)
evtl. Sauerrahm (habe ich nicht gebraucht)
60 g Pinienkerne
1 Ei
Salz

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit der zimmerwarmen Butter in einer Schüssel mit den Fingern zu einer krümeligen Masse mischen, dann Wasser und Salz dazu und zu einem weichen, glatten Teig kneten. (Ich habe den Mixer genommen). Den Teig dann zu einer Kugel formen, leicht einmehlen und bedeckt 1/2 Std. ruhen lassen.

Während der Ruhezeit den Mangold verarbeiten:

2. Von den Mangoldblättern die Stiele entfernen. (Ich habe so ca. 2 cm immer drangelassen.)

3. Mangoldblätter (Ich musste es in mehreren Etappen machen, da 1 kg Mangold richtig viel ist) im Salzwasser blanchieren (Ich habe ihn so 4-5 Minuten kochen gelassen und dann im kalten Wasser abgeschreckt), abgiessen, ausdrücken und in kleine Stücke hacken.

Jetzt sollte die Ruhezeit des Teiges vorbei sein:

5. 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 im vorgeheiztem Ofen bei 200°C backen.

Während der Backzeit:

6. In einer Pfanne das Öl mit einem Stich Butter erhitzen, darin den feingehackten Knoblauch andünsten, den Mangold dazu geben und braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. (Dauerte nicht lange, da ich wohl sehr gut vor dem Schneiden ausgedrückt hatte.)

7. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Inhalt mit der Käsemischung, dem Ei, den Pinienkerne und evtl. etwas Sauerrahm (habe ich nicht gebraucht) in einer Schüssel gut vermischen. Mit Salz abschmecken.

Jetzt sollten die 15 Minuten, die der Teig im Ofen bleiben musste, vorbei sein:

8. Die Masse in die Form geben und weitere 45 Minuten backen. Die Torte warm servieren.

SUPER LECKER und mal was anderes. Kann man sicherlich auch mit Spinat machen, aber Mangold ist etwas kräftiger.