

BLÄTTERTEIGTEILCHEN MIT MANGOLD UND PINIENKERNEN

BLÄTTERTEIGTEILCHEN MIT MANGOLD UND PINIENKERNEN

Ich ernte und ernte und ernte – als letztes war der Mangold dran. Zumindest einige besonders große Exemplare, der Rest wartet ungeduldig auf seinen Einsatz. Was es damit gab? Reiseproviant! Über meinen Geburtstag waren wir am Gardasee und da man von Berlin aus 10 Stunden fährt muss man sich auch gut verpflegen, sonst ist man auf Raststättenfutter angewiesen. Ein paar Blätterteigteilchen, dazu ein paar frische Tomaten aus dem Garten – so lässt sich die Fahrt gut überstehen.



Zutaten für 8 Blätterteigteilchen mit Mangold:

1 Rolle Blätterteig

200g Schmand

1 Frühlingszwiebel

Pfeffer & Salz

30 große Mangoldblätter

1 Prise Muskat

1 Ei

30g Pinienkerne

Zubereitung:

Der Mangold wird direkt nach der Ernte gewaschen und etwas klein geschnitten.



Einen großen Topf Salzwasser zum kochen bringen und den Mangold 2-3 Minuten blanchieren. Eiskalt abschrecken, mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und beiseite stellen.



Ich rolle den Teig auf dem mit Backpapier beschichteten Backblech aus und teile ihn in 8 Stückchen. Ihr könnt auch kleinere Stückchen schneiden, da seid ihr flexibel. Rund um einen 1 cm breiten Rand einschneiden. Den Schmand mit Pfeffer und Salz würzen und die klein geschnittene

Frühlingszwiebel untermengen. Die Crème mittig auf den Teilchen verstreichen und den Mangold darauf platzieren.



Den Rand mit gequiritem Ei einpinseln und ein paar Pinienkerne über die Teilchen streuseln.



Für 12 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Ab und an einen Blick darauf werfen, damit sie nicht zu dunkel werden.

Warm oder kalt vernaschen!

