



Mangold-Wähe

(Wähe ist in der Schweiz oder in Baden ein Blechkuchen mit Belag und Eier-Guss.)

Für 1 rechteckige Auflaufform:

700 g Mangold	waschen, trockentupfen und die Blätter von den Stielen schneiden. Die Stiele in ½ cm dicke Stücke schneiden und in
Gemüsebrühe	3 min blanchieren. Mit dem Schaumlöffel aus dem Sud heben und beiseitestellen. Abtropfen lassen und am besten gut ausrücken. Mangoldblätter in ½ cm breite Streifen schneiden und 1 min im Sud blanchieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und fest ausdrücken. Alles abkühlen lassen.
2 Tomaten	in heißem Wasser kurz blanchieren, dann schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
125 g Mozzarella	klein würfeln. Beides mischen.
1 Pck. Pizzateig	direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Mit dem Backpapier entrollen und in die Auflaufform legen, dabei an den Seiten hochziehen, damit die Belag-Masse später nicht auslaufen kann.
50 g Parmesan	auf den Teig streuen.
250 g Sauerrahm	Die Mangoldstiele und -blätter mit
Salz + Pfeffer	und
Muskatnuss	sowie mischen. Auf dem Teig verteilen. Die Tomaten-Mozzarella-Mischung auf das Gemüse streuen.
3 Eier	mit
50 g Parmesan	vermengen. Mit
Salz + Pfeffer	würzen und über das Gemüse gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 45 min backen (Holzstäbchenprobe).

Schmand Aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit servieren.

