

Mangold mit Backkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

700 g Mangold – Pfeffer – Salz – 100 g Schmand – 100 ml Weißwein – 3 EL Olivenöl – 800 g Kartoffeln – 2 Knoblauchzehen – 1 Zwiebel – 2 Tomaten – 1 TL Gemüsebrühe

Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich abbürsten und je nach Größe halbieren oder vierteln
- Die Kartoffeln auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutersalz bestreuen. Dann bei 200°C etwa 30 Minuten im Ofen backen
- Mangold putzen, in Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen. 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und wieder abtropfen lassen
- Zwiebel schälen und fein würfeln, den Knoblauch ebenfalls schälen und pressen
- Tomaten halbieren und in kleine Stücke schneiden
- Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anbraten
- Mangold, Tomaten und Wein zugeben und alles 5 Minuten dünsten
- Gemüsebrühe und Schmand unterrühren und kurz aufkochen lassen, mit Pfeffer und evtl. Salz würzen

Wir wünschen guten Appetit!

