AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	45 Min.	ganzjährig	Frankreich

GRATINIERTER MANGOLD MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



KURZ VORGESTELLT

Das Gemüse wird in der Schweiz auch Krautstiel genannt. Als Käse verwenden die Franzosen den Fourme d'Ambert aus der Auvergne.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Mangold	250 g	Blauschimmelkäse aus Kuhmilch
180 g	Naturjoghurt, griechisches		Salz, Pfeffer aus Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° C vorheizen. Mangold rüsten und in Streifen schneiden. Im Steamer oder in einer Pfanne 5 Min. dünsten.
2. Mangold mit griechischem Joghurt und gewürfeltem Edelschimmelkäse mischen. Pfeffern.
3. Das Gericht ca. 30 Min. im Ofen backen. Für eine goldbraune Kruste gegen Schluss bei Bedarf Grillfunktion zuschalten.

Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime. Recettes végétariennes. hachette 2016 - Foto: compactcook.com