

Mangoldblatttaschen

Zutaten:

1 Bund Mangold

Füllung:

1 frische Zwiebel

1 kleine Tasse Reis

1 Bund Petersilie

2 EL Tomatenmark

1 EL Paprikapulver

1 Knoblauchzehe

1/2 kleine Tasse Öl

Salz

Kreuzkümmel

Pfeffer

etwas Gemüsebrühe für die
Auflaufform ca. 100 - 150 ml

Zubereitung:

Den Reis waschen und in einem
Topf ca. 5 Min vorkochen.

Für die Füllung Zwiebel, Petersilie
und Knoblauchzehe fein hacken
und in eine Schüssel zum
vermengen geben. Dann den
vorgekochten Reis, Paprikapulver,
Tomatenmark, Öl, Salz, Pfeffer
und Kreuzkümmel in die Schüssel
zu den gehackten Kräutern geben
und alles gut vermengen.

Die Mangoldblätter entstielen.
Die Stiele in Dünne Scheiben
schneiden und in die
Auflaufform geben. Dann die
Blätter füllen. Dazu die Blätter
mit der Unterseite nach oben
legen und 1-2 EL Füllung auf die
Mangoldblattspitze geben.
Diese fest zusammen rollen und
in eine Auflaufform legen. Mit
der Gemüsebrühe übergießen
und 45 min bei 200 °C im
Backofen schmoren.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de