

## Mangold-Tarte

### Zutaten:

- 300 g Butter-Blätterteig
- 650 g farbiger Mangold
- 150 g Ricotta
- 100 Mascarpone
- 1 Ei
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 2 gehäufte EL fein gehackter frischer Basilikum
- nach Belieben abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Den Backofen auf gut 180 Grad vorheizen.

Den Mangold in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser knapp gar kochen. Abgiessen und den gekochten Mangold mit eiskaltem Wasser abschrecken. Den Mangold auf ein sauberes Küchentuch geben und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Die restlichen Zutaten (Ricotta, Mascarpone, Ei, Parmesan, Basilikum und Zitronenabrieb) gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blätterteig rechteckig auswallen (ca. 25 x 35 cm) und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Kuchenblech geben. Die Ricotta-Mascarpone-Masse gleichmässig auf dem Blätterteig verstreichen. Dabei einen Rand von ca. 1.5 cm aussparen. Den Mangold auf der Ricotta-Mascarpone-Masse verteilen. Etwas Salz und Pfeffer darüber streuen und die Tarte im vorgeheizten Ofen knusprig backen.

Quelle: Rezept inspiriert von nom-nom.ch