

Mangoldröllchen mit Tomatensoße

Zutaten

750g Kartoffeln mehlig kochend,
Salz,
500g Mangold,
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl,
2 Knoblauchzehen,
1 Dose stückige Tomaten ca. 400 g Füllmenge,
Pfeffer,
30g Butter,
100ml Milch
1 Ei
frischgeriebene Muskatnuss,
100g Allgäuer Bergkäse

Zubereitung

Kartoffeln weich kochen und abkühlen lassen.

Den Mangold waschen, Stiele und dicke weiße Blattrippen entfernen, dabei darauf achten, dass die Blätter möglichst ganz bleiben. Die Blätter portionsweise jeweils 2 Min. im kochenden Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen, die weißen Blattrippen ca. 10 Minuten blanchieren. Danach, in ca. 1cm große Streifen schneiden.

Die Zwiebel kleinschneiden und in einem kleinen Topf mit Öl darin anbraten. Knoblauch abziehen und dazu pressen. Die Tomaten samt Saft und die weißen Blattrippen zugeben. Die Sauce ca. 5 Min. offen bei mittlerer Hitze köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln pellen, auf der Rohkostreibe raspeln oder durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Butter, Milch und Ei verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Mangoldblätter mit der Spitze nach vorne auf die Arbeitsfläche legen. Von der Kartoffelmasse jeweils 2-3 EL auf die vordere Hälfte eines Blatts geben und von vorne einrollen. So fortfahren, bis alle Blätter und die Füllung aufgebraucht sind.

Käse reiben. Die Tomatensauce in eine flache Auflaufform geben, die Rollen hineinsetzen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und ca. 20 Min. im Backofen bei 180°C überbacken.