

# Gebackene Mangold-Blätterteig-Schnitten mit Bergkäse

## Für vier Portionen

1 Rolle Blätterteig	500 g Mangold	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	20 g Butter	Salz
Pfeffer	1 geriebene Muskatnuss	50 g Bergkäse
100 g Crème-fraîche	1 Ei	100 g Frühstücksbacon
150 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig auf ein Backblech mit Backpapier legen und in vier Stücke schneiden. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Mangold putzen, in schmale Streifen schneiden, gründlich waschen und trockenschleudern.

Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinhacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Mangold zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Beiseite stellen und leicht abkühlen lassen.

Bergkäse reiben und mit Crème fraîche und dem Ei verrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer würzen. Mangoldgemüse auf dem Blätterteig verteilen, Käsemischung mit einem Löffel in Abständen auf den Mangold setzen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 15-20 Minuten backen. Bacon in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun und kross braten. In einem Sieb abtropfen lassen.

Schmand mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trockentupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Petersilienblätter fein hacken und unter den Schmand rühren.

Mangold-Blätterteigschnitten aus dem Backofen nehmen. Jedes Stück auf einen Teller geben und mit dem Bacon bestreuen. Einen Klecks Schmand darauf geben und servieren.

Horst Lichter am 02. Mai 2015