

Mangold – Tarte mit Äpfeln

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Mangoldblätter (nur das Grüne)

1 St. Apfel (100 g)

6 El Crème fraîche

2 St. Zwiebeln (300 g), gewürfelt

220 g Mehl

140 g Butter

100 g Schmand, 2 Eier, 2 EL Milch

Etwas Öl

Reibkäse

0,5 TL Salz



Zubereitung:

Mehl mit Salz vermischt auf ein Backbrett häufen, in der Mitte eine Mulde bilden, Crème fraîche hineingeben, kalte Butter mit einem Messer würfeln, auf dem Mehl verteilen, dann zügig mit den flachen Handtellern zusammen kneten, als Kugel formen, in Frischhaltefolie verpacken und für ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

Dann für eine Springform 28 cm Durchmesser ausrollen, Rand andrücken.

Backröhre auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen

Mangold waschen, Strunk entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden, Apfel entkernen, würfeln. Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl weichdünsten. Geschnittenen Mangold in die Pfanne geben, leicht unterheben und abkühlen lassen. Mangold, Zwiebeln und Apfelwürfel gut mischen. Die Füllung auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Schmand mit Ei und Milch verrühren und auf den Mangold geben

Mit Reibkäse bestreuen und ca. 20 Minuten backen.