

September: Mangoldkartoffeln

Mediterranes Urlaubsfeeling für Zuhause!



DAS BRAUCHEN SIE:

Zutaten für Mangoldkartoffeln

für 4-4 Portionen

- 1kg Mangold
- 500g Kartoffeln
- 1 große Gemüsezwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

UND SO GEHT'S:

1. SCHRITT

Vorbereiten

Den Mangold zunächst gründlich waschen. Dann das Blattgrün von den dicken Stielen in der Mitte trennen und grob hacken.

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch hacken.

2. SCHRITT

Ab in den Topf

Die Kartoffeln in Salzwasser geben und ca. 15 Minuten kochen, bis sie weich sind.

In einem zweiten Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten, bis sie glasig sind. Dann den Mangold nach und nach dazu geben und einfallen lassen.

3. SCHRITT

Mischen und Ziehen lassen

Die fertigen Kartoffeln zum eingefallenen Mangold hinzugeben und gut durchmischen. Noch etwas Olivenöl, Knoblauch hinzugeben und ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen.

Verrühren und kurz durchziehen lassen. Dann sofort servieren.

4. SCHRITT

Kombinieren

Traditionell kroatisch schmecken Mangoldkartoffeln super zu Grillfleisch, Fisch und Meeresfrüchten, kann aber auch hervorragend vegetarisch oder vegan kombiniert werden.

Dazu werden typischerweise Ajvar und grob gehackte Gemüsezwiebel serviert. Guten Appetit oder auch Dobar tek!