

Mangold – Hackfleisch Törtchen



Zutaten für 4 Personen

225 g	Mehl
1	Ei(er)
100 g	Butter
1 EL	Wasser, (Eiswasser)
400 g	Hackfleisch
½	Zwiebel(n)
2	Knoblauchzehe(n)
400 g	Mangold,
250 g	Tomate(n),
250 g	Ricotta
Salz/ Pfeffer/ Muskat, gerieben/ Öl	
75 g	Käse, gerieben
2 EL	Mandel(n), gemahlen

Schwierigkeit: leicht

Zubereitung: 30 min

Kalorien: 956 pro Portion

Zubereitungsschritte

Aus Mehl, Ei, Butter, Salz und eiskaltem Wasser einen Mürbeteig herstellen, die 12 Mulden eines Muffin-Bleches (ungefettet, als Ersatz kleine feuerfeste Förmchen) damit auskleiden, kühl stellen.

Mangold in sprudelndem Wasser 3 Minuten blanchieren, grob hacken, gut abtropfen lassen.

Hackfleisch, gewürfelte Zwiebel, gepresste Knoblauchzehen in Öl anbraten. Cocktailtomaten vierteln und zusammen mit dem Mangold zum Fleisch geben, so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Ricotta unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat u. evtl. etwas Tomatenmark pikant abschmecken. Etwas abkühlen lassen und in die Förmchen füllen.

Käse mit Mandeln und etwas Salz vermischen, kuppelförmig über die Törtchen verteilen, mit den Händen etwas andrücken.

Bei 180°C ca. 40 Minuten überbacken, bis die Kruste goldbraun wird. Ggfs. nach 30 Minuten kleine Butterflöckchen auflegen.

Zusammen mit Blattsalaten servieren. Die Menge "für vier Personen / Portionen" kann je nach Hunger variieren und hängt davon ab, ob man die Törtchen als Vorspeise oder Hauptgericht zu verspeisen beliebt.

Tipp: Die Herstellung im Muffin-Blech fand ich sehr praktisch. Nach dem Backen habe ich einen Bogen Backpapier darübergerlegt, ein Backblech vorsichtig aufgelegt und alles schnell gewendet - die Törtchen sind praktisch von selbst aus den Förmchen gefallen.

<https://www.chefkoch.de/rezepte/807781184658421/Mangold-Hackfleisch-Toertchen.html>