

Überbackener Mangold mit Chili-Ei

Für 4 Personen

1 kg Mangold	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 EL Butter	Salz	8 Bio-Eier
6 EL süße Chilisaucе	100 g körniger Frischkäse	2 EL Tandoori-Paste
120 g spanischer Hartkäse		

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mangold abwaschen und abtropfen. Die Stiele keilförmig herausschneiden und fein würfeln. Mangoldblätter in breite Streifen schneiden.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen.

Gewürfelte Mangoldstiele, Schalotten und Knoblauch hineingeben und ca. 3 Minuten farblos anschwitzen.

Dann die Mangoldblätter dazugeben und gut durchschwenken, bis sie zusammenfallen, leicht mit Salz würzen und die Pfanne vom Herd nehmen.

Alles in eine flache, runde Auflaufform geben.

8 Mulden in das Mangoldgemüse formen, je ein Ei hineingeben und rundherum Chilisaucе träufeln.

Frischkäse und Tandoori-Paste verrühren.

Den Manchego fein würfeln, untermengen und mit Salz abschmecken.

Die Käsemischung in kleinen Klecksen zwischen den Eiern auf das Mangoldbett setzen.

Mangold im heißen Backofen etwa 5 Minuten überbacken, bis der Käse schmilzt und die Eier nur leicht gestockt sind (sie sollen innen noch flüssig sein).

Auflaufform aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen und servieren.

Christian Henze am 08. November 2022