

Mangoldkartoffeln

Zutaten

500 g	Mangold, frisch
500 g	Kartoffeln
1/2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
40 ml	Olivenöl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben

Zubereitung

1. Die Kartoffeln kochen, schälen und warm stellen.
2. Mangold waschen, abtropfen und die groben Stiele entfernen. In ca. 2 cm große Stücke schneiden und im Salzwasser kurz blanchieren. Danach kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Die Kartoffeln achteln und dazugeben. Kurz mitrösten und zu Schluss den blanchierten Mangold dazugeben.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.