



Gebratenes Mangold-Päckchen

Zutaten:

Mangoldblätter

Schinken

Käse

Semmelbrösel

Maisgries

Eier

Fett zum Ausbacken

Zubereitung:

- Mangoldblätter von den weißen Stielen befreien und in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren.
- Blätter in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
- Schinken und Käse in die Blätter einpacken und in einer Panade aus Eiern, Semmelbröseln und feinem Maisgries wenden.
- Danach die gefüllten Mangold-Päckchen in einer Pfanne ausbacken.

Unsere Empfehlung: Gebratener Mangold passt besonders gut zu Fisch, Lamm und Geflügel.



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★