



# Unser Rezept

## DER WOCHE

---

### Schafskäse auf MANGOLD-GEMÜSE

---

#### ZUTATEN (für 4 Personen):

1 kg Mangold (Blattmangold)  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
8 EL Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
500g griechischer Schafskäse  
1 Bund Thymian  
100g Pinienkerne

#### ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Den Mangold waschen und trocken schütteln. Die Stiele in feine und die Blätter in breite Streifen schneiden.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in einem Topf in 4 EL Olivenöl andünsten. Die Mangoldstiele zugeben und ca. 4 Min. mitdünsten. Anschließend auch die Mangoldblätter zugeben und weitere 2 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Schafskäse in Scheiben schneiden. Die Thymianblättchen abzupfen und mit dem restlichen Olivenöl, dem Salz und Pfeffer vermischen. Den Schafskäse in eine feuerfeste Form setzen, mit dem Thymianöl beträufeln und unter dem heißen Grill 4 Min. überbacken.
4. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten. Den Mangold auf einem Teller anrichten, den Schafskäse daraufgeben und mit den Pinienkernen bestreut servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit

---

GEMÜSE  GÄRTNEREI

---

Florian und Claudia Prietz GbR - Nußbaumstraße 9 - 83533 Edling

[www.gemuesegaertneri.com](http://www.gemuesegaertneri.com)

[kontakt@gemuesegaertneri.com](mailto:kontakt@gemuesegaertneri.com) - 0176/23949100