



Biohof am Kolk • Gänhauk 22 • 49624 Lönigen-Angelbeck

Biohof am Kolk GbR  
Gänhauk 22  
49624 Lönigen-Angelbeck  
Telefon: +49 152-282 450 41

info@biohof-am-kolk.de  
www.biohof-am-kolk.de

## **Rezeptidee** **Porree-Mangold Küchlein**

### Zutaten:

#### Für den Boden:

Kartoffeln 750 g  
Butter 25 g  
Ei 1  
Salz, etwas Mehl

#### Für die Füllung:

Porree 600g  
Mangold ca. 250g  
Butter 40 g  
Ziegenfrischkäse 225g  
Ziegengouda 120g  
Eier 2  
Salz, Pfeffer, Muskat



### Zubereitung:

Für den Boden Kartoffeln nicht ganz gar kochen. Abgießen und dann gut auskühlen lassen. Eine Quiche- oder Tarteform dünn mit Butter fetten, mit Mehl ausstäuben und kalt stellen. Wenn sie kalt genug sind, Kartoffeln grob raspeln. Butter zerlassen. Raspelmasse mit Salz würzen und vorsichtig mit den Händen mit Ei und Butter vermengen. Kartoffelmasse mit leicht bemehlten Händen auf die Form verteilen und andrücken, dabei einen Rand formen.

Für die Füllung den Porree längs halbieren und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Mangold ebenfalls klein schneiden. Beides gut waschen und abtropfen lassen. Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Gemüse darin bei mittlerer bis starker Hitze unter rühren 5-6 Minuten dünsten. Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben untermischen.

Frischkäse mit dem Schneebesen glatt rühren. Eier unterrühren. Gouda raspeln, 3/4 davon unterrühren und mit Salz würzen. Gemüse unterheben. Masse auf die Form verteilen, mit dem restlichen Käse bestreuen.

Das Küchlein im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ( Umluft nicht empfehlenswert)  
35 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!