



# Mangold Ostertarte

mit Eiern & 7 Kräutern



Zutaten für eine Springform:

**Teig** Den Teig schnell zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Hierfür die Butter würfeln und ggf. etwas kaltes Wasser zum Teig hinzufügen, damit sich alles gut verbindet. In den Kühlschrank stellen und die Füllung zubereiten.

500 g Mehl  
250 g Butter  
2 Eier

**Salz** Hierfür Mangold und Kräuter (falls frisch) waschen. Aus den Kräutern macht man in der Regel die typische Grüne Soße zu Ostern.

**Füllung**

Heute verleihen sie der Tarte einen würzigen Geschmack. Die Kräuter fein hacken, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Mangoldblätter von den Stielen trennen. Blätter in feine Streifen schneiden, Stiele in Stücke schneiden.

rische/o. TK 7-Kräutermischung  
ca. 300 g Mangold  
350 g Ricotta

2 Eier

Salz

Muskatnuss

Pfeffer

65 g Parmesan

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

5 gekochte Eier

Öl in eine tiefe Pfanne geben, um darin Zwiebeln und Knoblauch zu dünsten. Die Mangoldstücke hinzugeben und kurze Zeit später die Blätter des Mangolds hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel 8 Minuten garen. Anschließend gut abtropfen lassen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Wasser für die Eier aufkochen und 7 Minuten kochen lassen, dann Abschrecken und pellen.

Den Ricotta mit den Gewürzen, den rohen Eiern und den Kräutern vermischen und unter den Mangold heben.