

MARLEY SPOON



Griechische Käsetasche

mit Mangold und Zucchini



30-40Min.



3-4 Personen

Mangold hat von Juni bis August Saison und sollte immer schnell verbraucht werden, bevor die zarten Blätter anfangen zu welken. Gelagert wird Mangold am besten in einem feuchten Tuch eingeschlagen im Gemüsefach des Kühlschranks. Heute gibt es das Blattgemüse saftig gebraten mit Zucchini und Hirtenkäse ummantelt von knusprigem Blätterteig.

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Trakaja Käse Feta Art ⁷
- 1 Packung Mangold
- 2 Blätterteige ¹
- 30g Kräutermix: Petersilie & Oregano

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 770.0kcal, Fett 58.1g, Eiweiß 19.8g, Kohlenhydrate 38.0g



1. Zucchini reiben

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die **Zucchini** mit der groben Seite der Küchenreibe klein raspeln und mit 1TL Salz für ca. 5Min. ziehen lassen. Anschließend überschüssige Flüssigkeit durch ein Sieb auswringen.



4. Käse vorbereiten

Den **Käse** mit den Händen zerkrümeln.



2. Mangold schneiden

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den Strunk des **Mangolds** entfernen, halbieren und mit Stängeln in feine Streifen schneiden. Die **Blätter des Oreganos** abstreifen und mit der **Petersilie** fein hacken.



5. Teig vorbereiten

Die **Blätterteige** mit Papier auf zwei Backblechen ausrollen und je einmal in der Mitte halbieren.



3. Füllung braten

In einer großen Pfanne 2-3EL Olivenöl erhitzen und **Zwiebel** mit dem **geschnittenen Mangold** und der **ausgewrungenen Zucchini** für ca. 10-12Min. mittelhoch anbraten. Zum Schluss die **gehackten Kräuter** untermischen und mit Pfeffer würzen.



6. Taschen füllen

Die **Füllung** etwas abkühlen lassen, dann den **Käse** untermischen. Anschließend die **Füllung** in die untere Hälfte der **Teigschnitte** legen und die obere Hälfte darüber klappen. Den Rand mit einer Gabel oder den Fingern zusammen drücken. Die **Teigtaschen** im Ofen für ca. 15-20Min. backen, bis sie goldbraun sind. Die Bleche zwischendurch einmal tauschen.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**