



## **MANGOLDTASCHE MIT GRÜNKERNRISOTTO**

**FÜR 4 PERSONEN**

.....

**8 GROSSE MANGOLDBLÄTTER  
1 STK. CAMENBERT  
50 G BUTTER**

**300 G GRÜNKERN (REFORMHAUS)  
8 DL BOUILLON  
30 G GEHACKTE ZWIEBELN  
½ GEHACKTE KNOBLAUCHZEHEN  
1 BLATT LORBEER  
2 NELKEN  
2 DL WEISSWEIN  
50 G BUTTER  
100 G GERIEBENER PARMESAN  
1 DL OLIVENÖL  
SALZ UND PFEFFER**

**PEPERONISAUCE**

.....

**DIE MANGOLDBLÄTTER KURZ BLANCHIEREN. ANSCHLIESSEND IM EISWASSER SOFORT ABKÜHLEN. DEN CAMENBERT IN KLEINE STÜCKE SCHNEIDEN UND IM MANGOLD EINWICKELN. VOR DEM SERVIEREN IN DER BUTTER ANBRATEN UND IM ÖFEN 4 MIN FERTIG BACKEN.**

**DIE ZWIEBELN UND DEN KNOBLAUCH IM OLIVENÖL GLASIG DÜNSTEN, DANACH DEN GRÜNKERN BEIGEBEN UND MIT WEISSWEIN ABLÖSCHEN. NUN MIT BOUILLON KNAPP BEDECKEN. DIE NELKEN UND DAS LORBEERBLATT BEIGEBEN UND AUF SCHWACHER HITZE KÖCHELN LASSEN BIS DER GRÜNKERN EIN WENIG AN BISS VERLIERT (40MIN).**

**ZUM SCHLUSS MIT PARMESAN UND BUTTER ABBINDEN UND ABSCHMECKEN.**