

Kroatisches Mangold von Nanya

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Schnittmanglod	Mangold putzen, den Stielansatz abschneiden. Stiele in ca. 12 cm breite Streifen, Blätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
100 g Schalotte	
90 g Tomaten (getrocknet)	Schalotte fein würfeln. 30 g getrocknete Tomaten grob schneiden.
45 g Butter	
5 cl Olivenöl	
3.0 Stück Knoblauchzehen	1 Ei Butter und 1 Ei Olivenöl erhitzen. Tomaten, Schalotten, Mangoldstiele und durchgepresste Knoblauchzehe darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen,
3 dl Wasser	Wasser angießen, aufkochen und zugedeckt 5 Min. garen. Mangoldblätter zugeben, 1 Min. zusammenfallen lassen. Evtl. nachwürzen.