

Gratinierter Mangold nach Bergeller Art

Oder wie der Bergeller sagt: Mangold ent al forn

Ein beliebtes und schmackhaftes Herbstgericht, wie man es im Bergell, der Val Bregaglia, gerne isst.



Zutaten

- 1 kg Mangold
- 250 g Ricotta, halbfett
- 2 Eier
- 2 ½ dl Halbrahm
- Salz und Pfeffer, ev. Etwas geriebene Muskatnuss
- 150 g kräftiger geriebener Käse (Bregaglia stagionato *, Cagiöl ** oder Parmesan)

** Bregaglia stagionato: 6 – 12 Monate gereifte Bergeller Käse-Spezialität von der Latteria bregaglia in Vicosoprano*

** Cagiöl: 24 Monate gereifter Bergeller-Käse der Hofkäserei von Tarcisio Pedroni, Pungello, Vicosoprano*

-> diese und weitere Bergeller Käsespezialitäten sind zur Zeit bei Segmüllers Genüsslichkeiten erhältlich

Zubereitung

Die Stiele in Würfel schneiden und die Blätter in Streifen.

Beide 15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen.

Stiele und zwei Drittel der Blätter in eine feuerfeste Auflaufform geben.

Die übrigen Blätter zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut umrühren.

Diese Masse über die gekochten Stiele und Blätter giessen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad während 15 bis 20 Minuten gratinieren.

Und dazu ein feines Glas Rotwein von Segmüllers Genüsslichkeiten ...

