Blätterteigkrapfen mit Mangold, Speck und Feta

Schnittmangold hat kleinere und zartere Blätter als der Stielmangold (Krautstiel), er kann wie Spinat verwendet werden und hat auch geschmacklich Ähnlichkeit mit diesem, ist aber etwas herber. Kombiniert mit Feta und Speck passt er ausgezeichnet als Füllung für die Blätterteigkrapfen. Er muss grosszügig eingekauft werden, da er beim Dünsten stark zusammenfällt.

Zutaten (2 Portionen)

130g	Schnittmangold
1-2	Knoblauchzehen
15g	Tafelbutter
20g	Sauerrahm
	Kräutersalz
40g	Kochspeck
30g	Feta (Pecoretta)
4Stk	Blätterteig à ca. 12x12cm
1	Ei

Zubereitung

Kiele aus den Mangoldblättern herausschneiden und zu kurzen Stücken schneiden. Blätter längs halbieren und zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden. Speck zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Feta zu kleinen Würfeln schneiden. Knoblauch hacken.

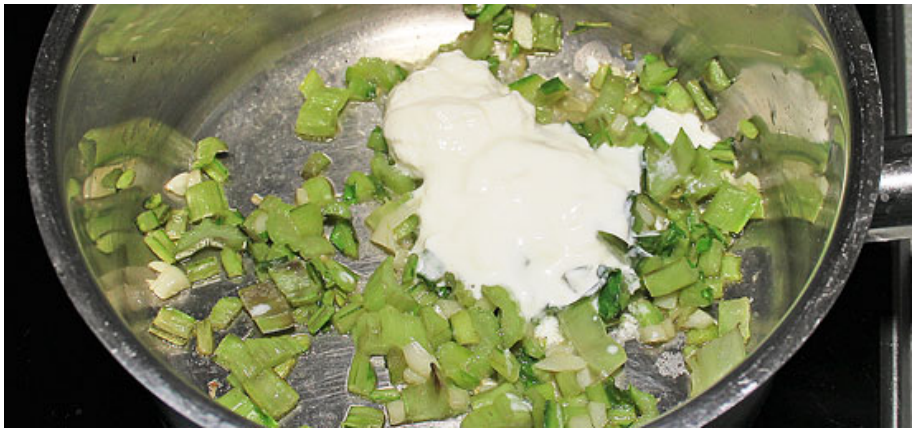
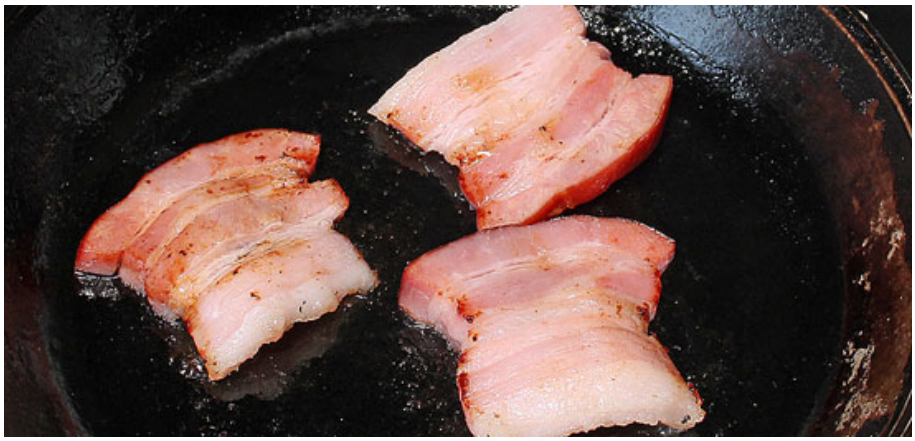
Tafelbutter aufschäumen lassen, Kiele und Knoblauch 3-4 Minuten dünsten. Sauerrahm zugeben und vermischen. Blätter zugeben und mitdünsten, sie fallen in kurzer Zeit zusammen (2-3 Minuten). Mit Kräutersalz würzen und auskühlen lassen.

Speck in wenig Butter beidseitig ca. 3 Minuten leicht anrösten, aus der Pfanne nehmen und zu kurzen Streifchen schneiden.

Mangold, Speck und Feta in eine Schüssel geben und vermischen.

Eigelb vom Eiweiss trennen.

Blätterteig zuschneiden und mit der Füllung belegen. Ränder mit Eiweiss bestreichen, den Teig über die Füllung schlagen, die Ränder leicht festdrücken und mit einem Teigrad zuschneiden.

Krapfen diagonal grosszügig einschneiden und mit Eigelb bestreichen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen.