

Rezept

Blivta

Eine nussig, sämige Beilage, passt perfekt zu Fisch.

30 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN

550 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in ca. 2 cm grossen Würfeln

1 L Salzwasser, siedend

1 kg Mangold Saison

2 EL Bratbutter

1 Zwiebel, fein gehackt

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Kartoffeln im siedenden Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen. Ca. 1½ dl Kochwasser beiseitestellen, Kartoffeln abgiessen. Vom Mangold die Stiele entfernen, in feine Scheiben schneiden. Blätter fein schneiden, beiseitestellen. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel andämpfen, Knoblauch dazugeben, kurz mitdämpfen. Mangoldstiele dazugeben, ca. 3 Minuten mitdünsten. Mangoldblätter dazugeben, mitdünsten, bis sie zusammenfallen. Kartoffeln wieder begeben, beiseite gestelltes Kochwasser dazugiessen, ca. 5 Minuten fertig köcheln, würzen