



Kroatische Mangoldkartoffeln

Zutaten:

(für 3-4 Pers.)

- 1kg Kartoffeln
- ca. 750g Mangold
- 5 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 5 El Olivenöl
- Paprika edelsüß
- nach Belieben etwas Bohnenkraut

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und vierteln. Den Mangold waschen, die Stiele in ca 4cm große Stücke schneiden und die Blätter grob zerteilen. Den Knoblauch schälen und hacken. In einem Topf die Kartoffeln mit Wasser bedecken und aufkochen lassen. Sobald die Kartoffeln kochen, ca. 1/3 des Kochwassers abgießen. Den Mangold mit dem Knoblauch und dem Salz zugeben und weiter köcheln bis alles weich ist und eine sämige Soße entstanden ist. Gegebenenfalls noch etwas Kochwasser abgießen. Nun noch das Olivenöl unterrühren, würzen und servieren.

Guten Appetit!