

Scarpazzone

(für 4 Personen)

Füllung:

1500 g Mangoldblätter
120 g weißer, luftgetrockneter Speck
1 Ei Butter
6 dünne Scheiben Parmaschinken
1 gepresste Knoblauchzehe
2 gewürfelte Zwiebeln
1 Bund Blattpetersilie
120 g geriebener Parmesan
1 Ei
Pfeffer und Salz

Teig:

350 g Mehl
20 g Butter
20 g Schmalz
lauwarmes Wasser, Salz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1/8 l Milch

Die Mangoldblätter grob hacken, mit Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Butter dünsten. Gemüse in eine Schüssel geben, würzen und etwas abkühlen lassen. Petersilie, Parmesan und Ei untermischen.

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig fertigen, dünn auswellen. Gebutterte Tarteform auslegen, und den Teig mit einer Gabel einstechen. Mangoldmasse einfüllen, Parmaschinken darauf geben und mit einer weiteren dünnen Teigschicht abdecken. Mit der Eigelb-Milchmischung abpinseln.

Bei 200° 30 Minuten backen.