



# Gefüllte Mangoldwickel mit Gehacktem und Serrano Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell und preiswert für jeden Tag

## Zutaten

- 600 g Mangold
- 750 - 800 g Gehacktes halb und halb
- 1 altbackenes Brötchen
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 2 kleine Eier
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- ½ Bund gehackte Petersilie
- 6 - 7 Scheiben Serrano Schinken
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

### Schritt2

Das Brötchen ca. 10 min. mit kaltem Wasser bedecken, einweichen, gut ausdrücken und zum Gehackten geben.

### Schritt3

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch glasig anschwitzen und die gehackte Petersilie dazu geben.

#### **Schritt4**

Zum Gehackten geben und alles mit den Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss zu einer glatten Masse verarbeiten.

#### **Schritt5**

Das Füllen der Mangoldblätter:

#### **Schritt6**

Die Mangoldblätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, abkühlen, trocken tupfen und auslegen.

#### **Schritt7**

Grobe Strünke ev. raus schneiden.

#### **Schritt8**

Nunmehr die Mangoldblätter portionsweise füllen, seitlich etwas einschlagen, aufrollen und mit einer Scheibe Serrano Schinken umwickeln.

#### **Schritt9**

In eine ausgebutterte Auflaufform dicht an dicht setzen, etwas salzen und pfeffern Für ca. 25-30 min. in den auf 180° C Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben.(Ev. mit Alufolie abdecken)

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Gern reiche ich meine Mangoldwickel mit einem rustikalen Kartoffelstampf mit Speck, Zwiebeln und frischem Schnittlauch.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** bodenständig, bürgerlich, einfach, hausgemacht, saisonal, schnell und preiswert für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-mangoldwickel-mit-gehacktem-und-serrano-schinken/>