

Italienischer Mangoldauflauf

1000 g Mangold
3 Eier
100 g gehackter roher Schinken
2 Esslöffel Öl
 $\frac{1}{4}$ Liter Bechamelsoße
Salz
Pfeffer
75 g geriebener Parmesan

Den Mangold waschen, 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, gut abtropfen lassen und klein hacken oder pürieren.

Den Schinken im Öl anbraten und mit dem Mangold, der Soße und dem Eigelb gut vermengen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig darunter heben, salzen und pfeffern. Die Masse in eine gut gebutterte Auflaufform einfüllen, mit Parmesan bestreuen und bei guter Hitze etwa 40 Minuten backen.

Der Auflauf eignet sich als Vorspeise oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch.