Unser Rezept

DER WOCHE

MANGOLD-SENF-TAGLIATELLE

MIT TOMATEN

ZUTATEN

1 Bund Mangold

40 g Butter

300 ml Sahne

2 TL mittelscharfer Senf

500 g Tagliatelle

200 g Cherrytomaten

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Parmesan

ZUBEREITUNG

Den Mangold waschen und die Blätter von den Stielen trennen. Die Mangoldblätter in breite Streifen schneiden und die Stiele fein würfeln. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Mangoldstiele hinzugeben und glasig dünsten. Die Mangoldblätter hinzufügen, und alles mit Deckel bei mittlerer Hitze etwa 8 – 10 Minuten garen lassen.

Unterdessen die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen. Die Sahne mit dem Senf verrühren, kräftig aufschlagen, in die Pfanne geben und alles 3 – 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Tomatenwürfel hinzugeben und 5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Nudeln abgießen und anschließend in die Pfanne zur Sauce geben. Alles vermengen und sofort mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Dazu passt ein frischer Blattsalat mit Balsamico-Dressing. Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de