

Mangoldnudeln

Zutaten:

500 g Mangold
1 Zwiebel
2 Stk. Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
200 g Süßrahm
Salz, Pfeffer
Muskatpulver
40 g Parmesan
400 g Bandnudeln
200g Lachs optional
2EL Butter



Zubereitung

Bandnudeln al dente kochen, abseihen, 3EL Kochwasser aufheben. Mangold waschen und verlesen. Stiele kurz blanchieren und nach Belieben grob hacken. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Mangold zugeben und kurz anbraten. Rahm zugießen mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen unter Rühren cremig einkochen lassen. Abgetropfte Nudeln zu der Sauce zugeben, nach Bedarf Kochwasser zugeben und alles gut vermischen. Mit Parmesan bestreut servieren.

Wer mag kann noch Lachs in Butter glasig anbraten und würfelige Stücke unter die Mangoldnudeln mischen.

Nudeln

