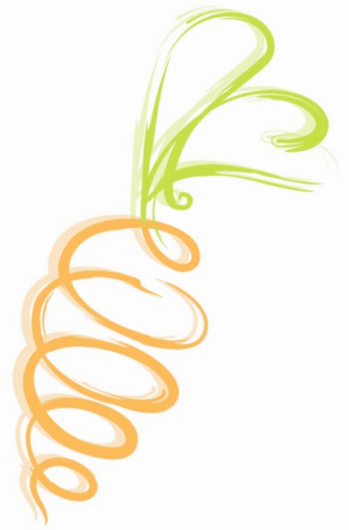


Rezept der Woche



Mangold Tagliatelle mit Senf-Sahne-Sauce

ZUBEREITUNG

Die Nudeln in einem großen Topf mit sprudelndem Salzwasser al dente kochen.

Den Mangold waschen, die Blätter von den Stielen trennen. Die Blätter in breite Streifen schneiden, Stiele fein würfeln. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und den Knoblauch fein hacken.

Gewürfelte Stiele, Knoblauch und Tomaten in einer großen Pfanne mit Butter glasig dünsten. Anschließend den Mangold zufügen, und mit einem Deckel zugedeckt etwa 5 – 8 min garen lassen.

Die Sahne mit Senf verrühren, gut aufschlagen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Senfsahne zum Mangold hinzugeben und weitere 5-8 min leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Nudeln in die Pfanne zur Sauce geben, vermischen und mit Parmesan servieren.

Fertig!

ZUTATEN

1 Bund Mangold
1 Knoblauchzehe
40 g Butter (oder Margarine)
300 ml Sahne (oder Sojasahne)
1 – 2 TL mittelscharfer Senf
500 g Tagliatelle
60 g getrocknete Tomaten in Öl

Muskat
Salz und Pfeffer
frisch geriebener Parmesan

Tipp:
Dazu passt ein schöner Blattsalat
mit Balsamico-Dressing!

GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann