

Mangold-Beete Tagiatelle

Zutaten:

1 Beete
1 Bund Mangold
1 Knoblauchzehe
40 g Butter, Margarine oder Bratöl
300 ml Sahne
1 - 2 TL Senf
500 g Tagiatelle
Muskat
Salz und Pfeffer

frisch geriebener Parmesan
getrocknete Tomaten

Zubereitung:

Die Nudeln in einem großen Kochtopf al dente kochen.
Den Mangold waschen und die Blätter von den Stielen entfernen.
Die Blätter in dicke Streifen schneiden und die Stiele fein würfeln.
Die Beete ebenfalls waschen und mit einem Gemüsehobel die ganze Knolle in Streifen hobeln.
Dann den Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse oder einem Messer fein schneiden.
Im Anschluss die gewürfelten Stiele, die Beete und den Knoblauch in einer Pfanne mit Butter kurz glasig dünsten. Die Sahne in einem Gefäß mit Senf, Muskat und Salz und Pfeffer verrühren und dies in die Pfanne geben. Kurz eindicken lassen und zum schluss die Mangoldblätter hinzugeben und nochmal kurz aufkochen lassen bis die Blätter in sich zusammen gefallen sind. Auf einem Teller mit den Tagiatelle servieren und bei belieben mit getrockneten Tomaten und Parmesan bestreuen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de