

# Mangold-Tomaten-Tagliatelle

Nach [chefkoch.de](http://chefkoch.de)

## Zutaten:

1 Bund Mangold  
1 Lauchzwiebeln  
40 g Butter  
300 ml Sahne  
mittelscharfer Senf  
500 g Tagliatelle  
2 große Tomaten  
Muskat  
Salz und Pfeffer  
frisch geriebener Parmesan

## Zubereitung:

Die Tagliatelle in einem großen Topf mit sprudelnden Wasser kochen.

Den Mangold und die Lauchzwiebeln waschen und gründlich putzen.

Anschließend die Blätter von den Stielen trennen. Die Blätter in breite Streifen schneiden, Stiele fein würfeln. Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden

Eine große Pfanne erhitzen, die Hälfte der Butter hinein geben. Die Lauchzwiebelringe und die Mangoldstiele dazugeben und glasig dünsten.

Anschließend die Mangoldblätter zufügen, restliche Butter oben drauf legen und mit einem Deckel zugedeckt etwa 8 - 10 min garen lassen.

Die Sahne mit Senf verrühren und gut aufschlagen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Wenn der Mangold zusammengefallen ist, die Senfsahne hinzugeben und etwa 3 - 5 min. leicht köcheln lassen. Anschließend die Tomatenwürfel hinzugeben und nochmals zugedeckt etwa 5 min garen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Nudeln gut abtropfen lassen und in die Pfanne zur Sauce geben. Vorsichtig vermischen, sofort mit frisch geriebenem Parmesan servieren.



Obsthof Großmonra

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