

# Mangold-Zucchini-Tagliatelle

nach [transglobalpanparty.com](http://transglobalpanparty.com)

## Zutaten:

1 Bund Mangold  
1 Zucchini  
1 - 2 Schalotten  
1 Zehe Knoblauch  
150 - 200 g Tagliatelle  
(ca. 4 Kugeln pro Person)  
150 ml Sahne  
50 g Parmesan  
Salz  
Pfeffer  
½ Eßlöffel Honig  
Olivenöl  
Oregano oder  
andere Kräuter nach Wahl

## Zubereitung:

Tagliatelle nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen.

Mangold vom Strunk entfernen, die Blätter gründlich waschen und beides in Streifen schneiden. Zucchini waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.

Eine große beschichtete Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Darin zuerst die Schalotten und dann die Mangoldstiele kurz anbraten. Danach Zucchini und Knoblauch hinzugeben und anbraten. Die Mangoldblätter hinzufügen und bei geschlossenem Deckel ca. 5 - 6 Minuten garen.

Wenn der Mangold weich ist, mit Sahne aufgießen und mit Pfeffer, Honig sowie Oregano abschmecken. Kurz einkochen lassen. Geriebenen Parmesan hinzugeben, falls nötig noch Salz hinzufügen.

Nudeln abgießen und zum Mangold in die Pfanne geben. Gut vermengen und die Pasta dann auf Tellern anrichten.

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

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