

Mangold-Zucchini- Tagliatelle

nach 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 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de