

Mangold und Tomaten in Sahne-Senfsauce

Zutaten für 4 Portionen:

700 g Mangold – 40 g Butter – 300 ml Sahne – 1 EL Senf – 300 g Tomaten – Salz – Pfeffer – 50 g Parmesan – 500 g Tagliatelle

Zubereitung:

- Die Mangoldblätter von den Stielen trennen, beides in breite Streifen schneiden und getrennt voneinander waschen.
- Tomaten in kleine Würfel schneiden
- Die Hälfte der Butter in eine große Pfanne oder einen Topf geben und erhitzen. Die Mangoldstiele hineingeben und dünsten.
- Wenn die Stiele fast gar sind, die Blätter dazugeben, die restliche Butter in Flocken darauf verteilen und zugedeckt bei milder Hitze weiter garen
- Die Nudeln in sprudelndem Salzwasser al dente kochen
- Die Sahne mit dem Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen
- Wenn der Mangold zusammengefallen ist, die Senfsahne unterrühren und weiter köcheln lassen
- Anschließend die Tomatenwürfel zugeben und im geschlossenen Topf mit der Restwärme kurz garen
- Zum Schluss die Nudeln abtropfen lassen, unter die Sauce Mischen und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

