

Mangold mit Spaghetti

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Mangold - 1 EL Butter – 2 TL Currypulver – Salz – Pfeffer – 2-3 Knoblauchzehen – 200 g Sahne – 500 g Spaghetti

Zubereitung:

- Mangold waschen, die Stiele herausschneiden und in schmale Streifen schneiden, die Blätter etwas gröber schneiden
- Butter in einem Topf schmelzen lassen und zuerst die Mangoldstiele darin anbraten
- Curry zugeben und mit anbraten, dann die Mangoldblätter unterrühren
- Mit Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen
- Bei mittlerer Hitze einige Minuten köcheln lassen
- Spaghetti nach Packungsanleitung garen
- Spaghetti und Mangold mischen und je nach Geschmack mit geriebenem Parmesan bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

