

Pilz-Mangold-Curry mit Spaghetti

Zutaten für 4 Portionen:

500g Spaghetti – 800g Mangold – 350g Champignons – 300ml Gemüsebrühe – 1 EL Butter – 2 TL Currypulver – 300 ml Sahne – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Mangold waschen, putzen und in feine Streifen schneiden
- Pilze putzen und ebenfalls klein schneiden
- Butter in einem Topf oder einer großen Pfanne zerlassen und die Pilze darin anbraten
- Curry darüber stäuben und kurz mit andünsten
- Mangold unterrühren und mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen
- Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten schmoren
- In der Zwischenzeit die Nudeln bissfest kochen, abgießen und gut abtropfen lassen
- Die Nudeln mit dem Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

