

Nudeln Rezepte

Mangoldnudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Mangold, Teigware, Nudeln

500 g Spaghetti;
- Kochzeit 7 bis 8 Min
1 kg Mangold
2 Fleischbrühwürfel

Knoblauch
Parmesan oder Peccorino
Olivenöl; kalt gepresst
Salz

Nudelwasser mit Brühwürfel und Salz in einen großen Topf erhitzen.

Mangold putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. In das kochende Nudelwasser erst die Spaghetti und dann das Gemüse geben.

In eine vorgewärmte Schüssel Olivenöl und durchgepressten Knoblauch geben, die fertig gegarten und abgeseihten Gemüsenudeln dazu, vermischen, bei Bedarf Öl hinzufügen. Vor dem Servieren mit geriebenen Käse würzen.