



REZEPT
DES MONATS

Spaghetti mit Mangold

Zutaten für 4 Personen

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
400 g	Mangold
1	Brötchen vom Vortag
2 EL	Butter
150 ml	Milch
360 g	Spaghetti
1 EL	Mascarpone
3 TL	Zitronensaft
etwas	Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Weizenmehl

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Mangold waschen, Stiele und Blätter getrennt in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

Brötchen würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun anbraten. Mit getrockneten Chiliflocken und Salz würzen – beiseite stellen.

Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz anbraten und die Milch unterrühren. Die Mangoldstiele zugeben und 5 Minuten mitköcheln lassen. Die Mangoldblätter 3 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben.

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser garen. Dabei einen Schöpflöffel Nudelwasser zur Mangoldsoße geben.

Zum Schluss die Mascarpone unter die Soße rühren, kurz aufkochen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln untermengen und mit den scharfen Bröseln bestreut servieren.

Guten
Appetit!