



Rezept der Woche

## Mangold-Tagliatelle in Senfsahne

500 g Tagliatelle	al Dente kochen.
1 EL Butter	in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen und
1 Bund Mangoldstiele gewürfelt	hinzugeben und glasig dünsten. Anschließend die
Mangoldblätter, in breiten Streifen	zufügen und
1 EL Butter	obendrauf legen und mit einem Deckel zugedeckt etwa 8 – 10 min garen lassen.
300 ml Sahne 2 TL Senf Salz und Pfeffer	verrühren, gut aufschlagen und zur Pfanne hinzufügen. Ebenfalls
2 große Tomaten, gewürfelt	hinzugeben und weitere 5 min garen lassen. Mit
Salz und Pfeffer Prise Muskat	abschmecken. Die Nudeln gut abtropfen lassen und in die Pfanne zur Sauce geben. Vorsichtig vermischen, sofort mit frisch geriebenem
Parmesan	servieren.

Dazu passt ein schöner Blattsalat mit Balsamico-Dressing.

Guten Appetit!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - [hallo@kraftfeld-gartengemuese.de](mailto:hallo@kraftfeld-gartengemuese.de) - [www.kraftfeld-gartengemuese.de](http://www.kraftfeld-gartengemuese.de)

