

Spaghetti mit Mangold-Sahne-Soße



Unser Mangold im Garten

Das brauchst du (für 4 Portionen):

1 Packung Spaghetti (oder mein Rezept für Spaghetti selbst gemacht)

1 Zwiebel

4 Blätter Mangold

1 Becher Sahne

250 ml Gemüsebrühe

Ewas Butterschmalz zum Anschwitzen

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 2.) Wasche den Mangold.
- 3.) Schneide die Blätter des Mangolds von den Stängeln ab.
- 4.) Schneide die Stängel in kleine Würfelchen.
- 5.) Schneide die Blätter des Mangolds wie Spinat in kleine Streifen.
- 6.) Schwitze die Zwiebelwürfelchen in einer Pfanne mit Butterschmalz an.
- 7.) Gib die Mangoldstängel, die du geschnitten hast, dazu.
- 8.) Lösche mit Gemüsebrühe ab.
- 9.) Koche nun die Spaghetti 8 bis 9 Minuten (die frischen natürlich nicht so lange) in kochendem Salzwasser.
- 10.) Gib nun die Mangoldblätter in die Soße.
- 11.) Serviere alles.

Tipp: Wenn etwas übrigbleibt, kannst du es, wie ich oben gemacht habe, abends noch mal in eine Pfanne tun und mit einem verquirlten Ei kurz anbraten. Schmeckt fast noch besser!