

ALBGÄRTLE

Bio-Obst + Gemüse

Grüne Nudeln mit Mangold-Sauce

259 g grüne Nudeln

Meersalz

½ Stauden Mangold

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

1 EL Butter

1 EL Olivenöl

Kräutersalz, Pfeffer

100 g Creme fraiche

150 ml Gemüsebrühe

Zitronensaft und –schale

Die Nudeln mit reichlich Salzwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit den Mangold waschen, die Blätter von den Stielen abtrennen und in feine Streifen, die Stiele in feine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter und das Öl erhitzen, Zwiebeln und Mangoldstiele unter Wenden ca. 5 Min. andünsten. Knoblauch und Mangoldblätter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen und zugedeckt noch ca. 5 Min. bei schwacher Hitze dünsten. Creme fraiche einrühren und alles leicht einkochen lassen. Mit Zitronensaft und –schale abschmecken. Die Sauce zu den Nudeln servieren.