

# Penne-Nudeln mit Mangold

Die Penne-Nudeln mit Mangold sind ein aromatisches Gericht. Das Rezept ist besonders im Mittelmeerraum sehr beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

400 g	<a href="#">Bandnudeln</a>
400 g	<a href="#">Mangold</a>
200 g	Erdäpfel
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
100 g	Crème fraîche
50 g	<a href="#">Parmesan</a>
20 g	Bergkäse
	Muskatnuss
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Zunächst den Mangold Blätter für das Rezept **Penne-Nudeln mit Mangold** waschen und in Streifen schneiden.
2. Anschließend Kartoffel waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden.
3. Knoblauch pellen (schälen) und fein zerhacken.
4. Die Hälfte vom Schlagobers am Herd erhitzen und abkühlen lassen.
5. Den geriebenen Bergkäse, Parmesan und Crème Fraîche mit dem Obers verrühren und mit Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

6. Die Penne im Wasser mit Salz bissfest kochen.
7. Währenddessen Mangold, Knoblauch und Kartoffelscheiben etwa 2 Minuten in heißem Salzwasser sieden(kochen) lassen.
8. Durchsieben und anschließend die gekochten Nudeln gleich in die heiße Obers-Käse-Mischung unterheben.
9. Zum Schluss alles verrühren und die Nudeln mit Mangold heiß genießen.

## **Tipp**

Angerichtet werden die Penne mit Mangold mit einem knackigen grünen Salat.