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	Bandnudeln
400 g	Mangold
200 g	Erdäpfel
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Schlagobers
100 g	Créme frâiche
50 g	Parmesan
20 g	Bergkäse
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

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 Créme 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.