

Tagliatelle mit Mangold, Ziegenkäse und Pinienkernen (4 Personen)

Zutaten:

Mangold aus deiner Kiste, in Streifen geschnitten
2 Zwiebeln, gehackt
4 Knoblauchzehen, gehackt
1 Bund Petersilie, gehackt
50g Pinienkerne
500g Tagliatelle
8 EL Olivenöl
1 Zitrone (Saft + Abrieb)
100g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer, Chiliflocken



Zubereitung:

Pinienkerne fettfrei rösten und beiseitestellen. 2-4 EL Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Mangold mit ca. 100ml Wasser dazugeben, ca. 4 Minuten weich werden lassen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Zitronensaft hinzugeben. In der Zwischenzeit Tagliatelle al dente kochen, abgießen und mit in die Pfanne geben. Petersilie, Pinienkerne, restliches Öl dazugeben und gut miteinander vermengen. Die Mangold-Nudeln auf Teller verteilen und mit Ziegenfrischkäse bestreut, Zitronenabrieb und Pfeffer servieren.