

# NUDELN MIT MANGOLD UND TOMATEN



## Zutaten:

400g Tagliatelle  
frischer Mangold  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
150g Cocktailtomaten  
200ml Sahne  
1 TL Senf  
100g Frischkäse  
Salz, Pfeffer, Chiliflocken  
Parmesan

## Zubereitung:

Nudeln nach Anleitung al dente kochen.  
Den Mangold putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch ebenfalls schälen und in feine Scheiben schneiden.  
Butter in einer hohen Pfanne zerlassen, die Zwiebelringe und den Knoblauch dünsten. Danach die Mangoldblätter hinzufügen. Die Cocktailtomaten waschen, halbieren und mit andünsten.  
Die Sahne darüber gießen und den Senf unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Als letztes noch den Frischkäse unterrühren.