

Mangold Spaghetti



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feta-Käse / Schafskäse	175 g
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Mangoldblätter	220 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Spaghetti / Spagetti	200 g
Knoblauchzehen	2 Stk.

Zubereitung:

Die Spaghetti in heissem Wasser garen. In der Zwischenzeit die Mangoldblätter in Streifen, den Schafskäse in Würfel schneiden und den Knoblauch pressen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und den gepressten Knoblauch zugeben. Anschließend die Mangoldblätter beimengen und diese dünsten lassen. Wenn die Blätter gedünstet sind die Schafskäsewürfel begeben und verschmelzen lassen. Das Gemisch nun mit Thymian, Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen. Nun die Spaghetti zugeben und mit der Soße vermengen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1627-Mangold-Spaghetti.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at