

Mangold-Nudeln mit dreierlei Käse

Zutaten

2 EL Öl
Salz
700g Mangoldblätter
100g Gorgonzola
150g Mozzarella
60g Parmesan
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
60g Butter
1/8l Schlagsahne
1/8l Gemüsebrühe
250g grüne Bandnudeln

Zubereitung

In einem großen Topf Wasser mit Öl und Salz zum Kochen bringen. Inzwischen die Mangoldblätter in nudeldicke Streifen schneiden.

Gorgonzola und Mozzarella sehr fein würfeln. Parmesan raspeln. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein hacken und in 30g Butter andünsten

Sahne und Brühe angießen, im offenen Topf in etwa 10 Minuten um etwa ein Drittel einkochen.

Die Hälfte von Gorgonzola und Parmesan in die Sauce geben und schmelzen lassen. Eventuell mit Salz nachwürzen.

Die Nudeln nach Packungsanleitung garen. In den letzten 2 Minuten die Mangoldstreifen mit garen. Alternativ können die Mangoldstreifen auch in der Sauce mit gegart werden.

Dann alles durch ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und in der restlichen Butter schwenken. Die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem restlichen Käse mischen und mit der Sauce übergießen.