

Nudeln mit Mangold verfeinert mit blauem Vasall



- Zutaten
für 4 Personen**
- 360 g Blauer Vasall
 - 500 g bunter Mangold
 - 500 g Nudeln Welle
 - 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 60 g Pinienkerne
 - 60 g Trentingrana
 - 2 EL Olivenöl
 - Salz, Pfeffer, Muskat
 - Basilikum zum Garnieren

- Zubereitung:**
1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann beiseitestellen und abkühlen lassen.
 2. Zwiebel und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln. Den Mangold putzen, waschen und trockenschleudern. Die dicken Stiele quer in Stücke schneiden, die Blätter je nach Größe ganz lassen oder etwas kleiner zupfen.
 3. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen in einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen.
 4. Zwiebel und Knoblauch darin hell andünsten.
 5. Mangold hinzufügen und ca. 5 Minuten dünsten, dann salzen und pfeffern und mit Muskat abschmecken.
 6. Die Nudeln abgießen und dabei ein wenig Kochwasser auffangen.
 7. Den Blauen Vasall in kleine Würfel schneiden, ¾ davon zur Mangold-Zwiebel-Mischung geben und bei geringer Hitze schmelzen.
 8. Die Nudeln, Hälfte der Pinienkerne und Hälfte des Trentingrana dazugeben. Nach Bedarf Kochwasser unterrühren.
 9. Die Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 10. Alles auf Tellern anrichten, mit den restlichen Pinienkernen, dem übrigen Trentingrana, Blauem Vasall und den Kräutern garnieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

