

Mangold mit Parmesan und Chili

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Mangold – 100ml Crème fraîche – Muskatnuss – 2 EL Butter – 2 Zwiebeln – 75g Parmesan – 100ml Gemüsebrühe – Salz – 1-2 Peperoni – 1 Prise Zucker

Zubereitung:

- Mangoldblätter und -stiele getrennt voneinander in Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern
- Peperoni längs halbieren, die Kerne entfernen und die Schoten klein schneiden
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten
- Mangoldstiele und Peperoni zufügen, kurz anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen
- Ca. 10 Minuten dünsten
- Dann die Mangoldblätter hinzu geben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zucker würzen und weiterdünsten bis die Blätter zusammenfallen
- Crème fraîche unterrühren und köcheln lassen bis das Gemüse gar ist
- Das Gemüse auf Nudeln mit Parmesan bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

