

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Mangold-Tomaten-Senf-Nudeln

**Zutaten:** 500g Mangold, Butter, 250 ml Sahne, Senf, 500 g Bandnudeln, 2 Tomaten, Muskat, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Mangold waschen und putzen, die Stiele fein würfeln und die Blätter in Streifen schneiden. Die Tomate würfeln.

Die Mangoldwürfel in Butter glasig dünsten, die Blätter dazu, Deckel drauf und 8-10 Minuten garen lassen.

Die Nudeln aufsetzen.

Die Sahne mit Senf nach Geschmack aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Senfsahne Garzeit dem Mangold nach halber Garzeit zusammen mit den Tomaten zufügen. Zuende weiterköcheln lassen.

Das Gemüse mit Muskat würzen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mangoldsoße auf den Nudeln servieren. Dazu schmeckt natürlich immer ein Salat.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)