

# REZEPT DER WOCHE: Mangold-Feta-Soße mit Nudeln

## Zutaten:

- 300 gr Nudeln
- 250 gr Mangold
- 1 Zwiebel/2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischoten
- Butter
- 1 Becher Sahne
- 150 gr Feta
- Salz nach belieben

## Zubereitung:

1. Mangold putzen, Blätter von den Stielen schneiden und in feine Streifen schneiden. Stiele in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch in feine Scheiben schneiden, Chilischote entkernen und ganz fein hacken.
3. Etwas Butter in einem Topf auslassen und die Zwiebeln, den Knoblauch und die Mangoldstiele darin bei schwacher Hitze ca.2-3 Minuten dünsten.
4. Mangoldstreifen dazu geben und zusammenfallen lassen.
5. Sahne und Chili dazugeben und alles 3-4 Minuten köcheln lassen. Feta-Käse unter das Gemüse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Spaghetti, Spirellis oder andere Lieblingsnudeln al dente kochen, abgießen und unter die Mangold-Feta-Soße heben.

*Wir wünschen guten Appetit!*

