



## REZEPT DER WOCHE

# Sommerliche Pasta mit Mangold und Tomaten

---

### Zutaten

500g Spinelli  
1 Bund Mangold  
1 große Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
etwas Chilipulver  
1 Becher Sahne  
150g Feta-Käse  
italienische Kräuter  
1 Handvoll frische Tomaten

### Zubereitung

Die Stiele vom Mangold trennen und in feine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Mangoldblätter in mundgerechte Streifen hacken.

In einer Pfanne in etwas Öl die Mangoldstiele mit Zwiebeln und Knoblauch ca. 3 Minuten anschwitzen. Anschließend die Mangoldblätter und getrocknete Kräuter hinzugeben und andünsten, bis die Blätter zusammenfallen.

Die Sahne hinzugeben und alles etwas köcheln lassen. Mit Chilipulver nach Geschmack würzen.

Den Fetakäse zerkrümeln, zum Mangold hinzugeben und unterheben. Gegebenenfalls mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spinelli nach Packungsanweisung kochen. Währenddessen frische Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Spinelli mit der Mangold-Sauce und frischen Tomaten servieren.

Guten Appetit!