



Mangoldsauce für Pasta

500g Mangold

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

1 Bund frische Kräuter

200g Creme fraiche

1 Ei

200g geriebenen Käse

Salz, Pfeffer

Muskat

putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren.
Danach abschrecken und in Streifen schneiden.

schälen und in feine Würfel schneiden.

schälen und fein hacken.

in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel sowie
den Knoblauch darin andünsten.

(nach Geschmack) waschen, trockenschütteln und
hacken.

mit

verquirlen und zur Sauce geben.

unterrühren. Mit

sowie

und den gehackten Kräutern abschmecken.

Tipp: In diese Sauce passen auch sehr gut in Würfel geschnittener Räuchertofu oder Schinkenwürfel