



## Tagliatelle mit Mangold und Schmorgurke

Zutaten für 2 Personen:

Nudeln:

- 300 g frische Tagliatelle
- 250 ml Gemüsefond
- ca. 8 Mangoldblätter mit Stiel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Balsamicoessig
- 2 EL Olivenöl
- 100 g grüne kernlose Oliven
- 1 EL Butter
- 1 Schuss Weißwein
- Chilipulver
- 50 g Pecorino
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Schmorgurke:

- 1 Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 150 g Crème fraîche
- 1 EL Senf
- weißer Balsamicoessig
- Stiele Basilikum

**Zubereitung:**

Für die **Nudeln** die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Rapsöl anbraten. Zusammen mit dem Gemüsefond, einem Schuss dunklen Balsamico und Olivenöl aufkochen lassen. Die Knoblauchzehen würfeln, die Oliven in feine Scheiben schneiden und hinzugeben. Einkochen lassen. Die Stiele von den Mangoldblättern trennen, in feine Scheiben schneiden und im Fond weiter einkochen lassen. Mit 1 EL Butter und einem Schuss Olivenöl verfeinern.

## *Lecker im Nugget*



Zum Schluss auch die grünen Mangoldblätter in Streifen schneiden, hinzugeben (nicht mehr kochen!), mit Weißwein und je einer Prise Chilipulver, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Mit der Soße vermengen und mit geriebenem Pecorino anrichten.

Für die **Schmorgurke** die Gurke schälen, halbieren, mit dem Löffel entkernen und in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in heißer Butter glasig

dünsten (nicht verkochen lassen!). Die Gurken, Senf, einen Schuss Essig und Crème fraîche hinzufügen, etwas salzen. Zum Schluss die Basilikumblätter unterheben.

**Guten Appetit**