

Rezept

Mangold-Kastanien-Pasta

Ein Rezept von Mangold-Kastanien-Pasta, am 28.03.2025

Zutaten

2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
200 g Mangold	100 g gegarte Maronen (Esskastanien, vakuumverpackt)
1 Zweig Rosmarin	3 EL Butter
50 g Schinkenspeck (in Würfeln)	1 Schuss trockener Weißwein (nach Belieben)
150 ml Gemüsebrühe	2 EL Zucker
200 g Sahne	Salz
Pfeffer	Aceto balsamico bianco

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Mangoldstiele und -blätter trennen, beides waschen und trocken schleudern. Stiele und Blätter in Streifen schneiden (Bild 1). Die Maronen vierteln. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln.
2. In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen, Mangoldstiele, Schalotten, Knoblauch und Speck darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. andünsten. Nach Belieben mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mangoldblätter und Brühe dazugeben (Bild 2), alles aufkochen und köcheln lassen, bis die Blätter zusammengefallen sind.
3. Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Die übrige Butter dazugeben und aufschäumen lassen. Die Maronen hinzufügen und unter Rühren karamellisieren, den Rosmarin dazugeben (Bild 3). Die Sahne zum Mangoldgemüse geben und alles kurz kochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und mit gekochten Nudeln (z.B. Tagliatelle) mischen. Auf Tellern mit den Maronen anrichten.