

Rezept

Mangoldpasta mit Ricotta

Ein Rezept von Mangoldpasta mit Ricotta, am 02.11.2024

Zutaten

400 g Farfalle	Salz
1 Zwiebel	750 g Mangold
2 EL Olivenöl	4 EL Korinthen
4 EL Pinienkerne	2 TL Honig
1/2 TL Zimtpulver	geriebene Muskatnuss
Pfeffer	100 g Ricotta

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Mangold waschen und verlesen. Die Blattrippen ausschneiden, eventuell entfädeln und in kleine Stücke schneiden, die Blätter grob zerteilen.
2. Öl in einer weiten Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Mangoldstiele zugeben und einige Minuten anbraten. Jetzt erst die Blätter zugeben und kurz anbraten. Die Korinthen zufügen und das Gemüse zugedeckt ca. 8 Min. dünsten.
3. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Mangold mit Honig, Zimt, etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die abgetropften Nudeln und die Pinienkerne untermischen. Mit Ricotta-»Bröckchen« bestreut servieren.