



## Spaghetti mit Mangold - Fetacreme

Mangold putzen und waschen. Blätter von den Stielen abtrennen und in feine Streifen schneiden. Stiele in kleine Stückchen schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischote entkernen und fein hacken.

In einem Topf die Butter auslassen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei schwacher Hitze 2-3 Min. dünsten. Mangold zugeben und zusammenfallen lassen. Sahne und Chili unterrühren und alles 3 - 4 Minuten köcheln lassen. Feta fein zerkrümeln und unter das Gemüse rühren. Mit Salz abschmecken.

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Abgießen und die Mangold-Feta-Creme unterheben.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Kalorien p. P.:** keine Angabe



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User ellimi1505

### Zutaten für 4 Portionen:

<b>500 g</b>	Spaghetti
<b>400 g</b>	Mangold
<b>1</b>	Zwiebel(n)
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>1</b>	Chilischote(n), grün
<b>1 EL</b>	Butter
<b>200 ml</b>	Sahne
<b>150 g</b>	Feta-Käse
<b>etwas</b>	Salz

**Verfasser:** brillia