

Spaghetti mit Mangold

500g Spaghetti

500g Mangold in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Spaghetti kochen.

Ein wenig mehr Salz als gewöhnlich, aber nicht zu viel, ins Kochwasser geben, das verstärkt den Mangold Geschmack.

Wer mag, lässt die Stiele an den Blättern dran, das gibt zusätzlich Farbtupfer ins Gericht.

Parallel dazu 2-3 Knoblauchzehen in kleine Stücke schneiden und in 2-3 EL Olivenöl leicht anbraten.

Wer mag, kann noch etwas gekochten Schinken mit anbraten.

Spaghetti/Mangold Mischung abgießen, aber ein paar EL des Kochwassers auffangen.

Mit dem Knoblauchöl mischen, leicht pfeffern und nach Bedarf vom aufgefangenen Kochwasser dazugeben.

Frisch geriebenen Parmesan drüber und einen gut gekühlten Grauburgunder dazu.