



Nudelgratin mit Mangold, Knoblauch und Peperoncino

Ein Lob der Einfachheit: Nudelgratin! Schnell aus einem Rest Pata-Teig Nudeln gewalzt. Mangold zusammen mit Peperoncino, Knoblauch und Zwiebel angedünstet, mit den Nudeln gemischt und mit Käse und Rahm überbacken. Köstlich!

Zutaten (2 Portionen)

180g frische Nudeln
6-8 Mangoldblätter
1/2 grosse rote Zwiebel (Tropea)
1/2 Peperoncino
1 Knoblauchzehe
100g Weichkäse (Mühlstei)
1/2dl Vollrahm
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Zubereitung

Nudelteig nicht zu dünn auswallen, so knapp 1mm dick. Etwa 1-1,5cm breite Nudeln schneiden. In Salzwasser gut al dente garen. Abschütten.

Mangoldblätter in 2cm breite Streifen schneiden. Mangoldstiele zu 2cm langen Stücken schneiden. Peperoncino scheibeln und Kerne entfernen. Aus der halbierten Zwiebel Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Alles zusammen ca. 6-7 Minuten in Bratbutter andünsten, salzen.

Käse in Würfel schneiden, mit dem Gemüse und den Nudeln vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform füllen. Schwarzer Pfeffer darüber mahlen und mit wenig Vollrahm übergießen.

20 Minuten bei 200° gratinieren.



