

## **Bandnudeln mit Mangold**

Zutaten (für 2 Pers.):

250 g Bavette o. Bandnudeln  
ca. 300 g Mangold  
1 große Tomate  
Knoblauchzehe(n)  
Olivenöl  
Meersalz, schwarzer Pfeffer  
geriebener Käse, z. B. Grana Padano

Zubereitung:

Nudeln kochen.

Mangold-Blätter von den Stielen schneiden und in Streifen schneiden. Stiele in kleine Würfel schneiden, Tomate ebenfalls würfeln, Knoblauch hacken.

Knoblauch, Tomate und Mangoldstiele in reichlich Olivenöl anbraten, bis die Stiele weich werden, salzen und pfeffern.

Mangoldblätter dazugeben und zusammenfallenlassen, evtl. nochmal Öl zugeben.

Gemüse über die Nudeln geben und mit Käse bestreuen.