

## Mangold-Pasta mit Feta

Den Mangold in grobe Streifen schneiden, in Olivenöl kurz andünsten, dann Knoblauch und frische Kräuter dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta parallel kochen, etwas Nudelwasser aufheben. Die bissfeste Pasta zum Mangold geben und einen Block Feta darüber bröseln. Etwas Nudelwasser dazu geben und alles zusammen mischen, dann wird's richtig cremig.

Schmeckt auch lecker, wenn etwas Speck mit angebraten wird. Den Feta kann man auch durch jedem anderen Käse ersetzen, z. B. Gorgonzola, Parmesan,...