

## Spaghetti mit Mangold Feta Creme



### Zutaten für 4 Personen

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

Schwierigkeit: leicht

Zubereitung: 30 min

Kalorien: 661 pro Portion

### Zubereitungsschritte

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, Knoblauch und Mangoldstiele 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.

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1279611233327827/Spaghetti-mit-Mangold-Fetacreme.html>