



## MEIN GENUSS



### Mangold Pasta



**It's a match!**

It's a match! Mit unserem feurig-scharfen Arrabiata Gewürz kommt Pepp auf deinen Teller!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Rosinen in warmem Wasser einweichen. Mangold waschen, in Blätter und Stiele teilen. Stiele in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Blätter längs halbieren und quer in 1 cm dicke Streifen schneiden. Zwiebel ebenfalls in Streifen schneiden.
- 2 Nudeln bissfest in Salzwasser garen. Nudeln abgießen und ca. 100 ml Nudelwasser auffangen.
- 3 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Danach Bratöl in die Pfanne geben und erhitzen. Hackfleisch zugeben, anbraten und nach und nach Zwiebel sowie Mangoldstiele untermischen. Knoblauch dazupressen, Mangoldblätter und Arrabiata-Gewürz unterheben und weitere 3 Minuten anbraten.
- 4 Das Nudelwasser mit den Rosinen zum Mangold geben. Die Sauce mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Abschließend Nudeln sowie Pinienkerne unter die Sauce heben. Die Pasta auf einem Teller anrichten und mit Parmesanspänen bestreuen.

### Zutaten

60 g Rosinen  
300 g Mangold  
1 Zwiebel, rot  
500 g Spirelli-Nudeln  
Salz / Pfeffer  
40 g Pinienkerne  
2 EL Bratöl  
400 g Hackfleisch  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Arrabiata-Gewürz  
Zucker  
Parmesan, frisch gerieben

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.08.2026.