

# Mangold Radicchio-Tagliatelle mit Oliven und Walnüssen

🕒 etwa 20–25 Min. ||| einfach Vegan



Bild: BVEO / Ariane Bille

## Zubereitung

Schalotten schälen und feinhacken. Zitrone waschen, trocken reiben und die Hälfte der Schale abreiben. Mangold putzen, waschen und trocken schleudern. Stiele in feine Scheiben schneiden. Den Blattansatz der zarten Blätter in größere Stücke schneiden. Radicchio vom Strunk befreien, waschen, trocken schleudern und die Blätter in grobe Stücke schneiden oder mit der Hand auseinander rupfen. Petersilie waschen, trocken schleudern und hacken. Walnüsse grob hacken und Parmesan in Spalten hobeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten mit Zitronenschale darin andünsten. Zuerst die Mangold-Stiele darin für etwa 6 Minuten garen, bis sie bissfest sind. Währenddessen Tagliatelle nach Packungsanleitung kochen.

Mangold-Blätter und Radicchio kurz mitbraten und nach etwa 3 Minuten mit Essig und Honig ablöschen. Oliven hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen mit dem Gemüse vermischen und auf Teller geben. Parmesan, Walnüsse und Petersilie darüber streuen und genießen.

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schalotten
- 1 Zitrone
- 300 g Mangold
- 200 g Radicchio
- ½ Bund Petersilie
- 1 Handvoll Walnüsse
- 20 g Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 2 EL Aceto Balsamico di Modena
- 3 EL Kalamata Oliven, entkernt und geschnitten
- Meersalz und Pfeffer
- 160 g Tagliatelle

# Mangold Radicchio-Tagliatelle mit Oliven und Walnüssen



© BVE0 / Zutaten



© BVE0 / Mangold schneiden



© BVE0 / Radicchio schneiden



© BVE0 / Mangold und Radicchio in der Pfanne braten



Bild: BVE0 / Pasta mit Walnüssen und Oliven verfeinern

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



**Pressebüro deutsches Obst und Gemüse**  
c/o Pretzlaw Communications  
Neue Schönhauser Straße 20  
10178 Berlin

Tel.: 030 - 28 49 78 - 0  
[presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto:presse@deutsches-obst-und-gemuese.de)  
[www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de)