



**ALB·GOLD**

**DRELLI  
MIT VEGANER  
MANGOLD-  
TOMATEN-  
SAUCE**



LECKERE REZEPT-IDEE

NACHHALTIG, SINNVOLL  
UND LECKER.

NEU



Verpackung hergestellt  
aus nachhaltiger  
Forstwirtschaft



Bedruckt mit  
Farben auf  
Wasserbasis



≈ 65%  
weniger CO<sub>2</sub>

65% weniger  
CO<sub>2</sub>-Ausstoß  
gegenüber  
Plastikver-  
packung\*



Nudeln aus bestem  
Bio Hartweizen und  
Naturland Dinkel

\*Quelle: IVL Swedish Environmental Research Institute: Report NUMBER U 5052



ALB-GOLD

DRELLI  
MIT VEGANER  
MANGOLD-  
TOMATEN-  
SAUCE



LECKERE REZEPT-IDEE

## DRELLI MIT VEGANER MANGOLD-TOMATENSauce

Mehr Rezepte unter  
[alb-gold.de/rezepte](http://alb-gold.de/rezepte)

### SIE BENÖTIGEN

- 400 g ALB-GOLD Drelli
- 400 ml Gemüsebrühe
- 700 g bunter Mangold
- 200 g Hafercreme Cuisine
- 1 Zwiebel, gehackt
- 100 ml Hafer Drink
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 TL Mandelmus
- 140g getr. Tomaten in Öl,  
gehackt
- 200 g bunte Cocktail-  
tomaten, halbiert
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 50 ml Weißwein
- 3 EL Pinienkerne, geröstet



4



30 MINUTEN



EINFACH

GUTEN  
APPETIT



### ZUBEREITUNG

1. Mangold waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel in heißem Öl glasig anschwitzen, Mangoldstiele, Knoblauch und getrocknete Tomaten zugeben und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsebrühe angießen und ca. 5 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.
2. Hafercreme, Hafer Drink und Mus einrühren. Mangoldblätter und Tomaten zugeben und weitere ca. 4 Min. garen, bis die Blätter zusammenfallen.
3. 250 g der Masse separat fein pürieren, zur Sauce geben, kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Drelli sofort mit Sauce anrichten und mit Pinienkernen bestreut servieren.

### UNSER UPCYCLING-TIPP:

Zur Verschönerung der Küchenkräuter einfach den leeren Papierbeutel „auf links“ krepeln, auf die gewünschte Höhe zuschneiden und Kräuter hineinstellen.

