

Pink Pasta - ein echter Hingucker

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Rote Beete
- 1 Packung Spaghetti
- 200 g Frischkäse Natur
- 1 Bund Basilikum
- 200 g Hirtenkäse oder Feta
- 1 Stück Zitrone
- 1 Packung Walnusskerne



So wirts gemacht:

1. Zwiebel und Knoblauch Schälen und dann fein Würfeln. Die Rote Beete auf einer Küchenreibe fein raspeln. Danach eine Pfanne mit einem Schuss Olivenöl erhitzen. Zwiebeln glasig anbraten danach den Knoblauch und die Rote Beete dazu. Diese ca. 10 Minuten anbraten bei mittlerer Hitze.
2. Parallel die Spaghetti nach Packungsanweisung garen und beim Abgießen ein wenig Nudelwasser zur Seite stellen.
3. Den Frischkäse mit in die Pfanne geben und dann das ganze mit einem Pürierstab pürieren. Dazu ein Schluck Pasta Wasser dazu. Nach belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Fertig gekochte Pasta mit der Soße vermengen und einen Schuss Zitronensaft mit darüber geben.
5. Die Walnusskerne und den Basilikum getrennt klein hacken und beim Servieren beliebig zum garnieren verwenden.
6. Den Feta klein Bröseln und über die warmen Nudeln auf eurem Teller geben.

Tipp: Mann kann auch Bacon Streifen klein Schneiden und diese knusprig anbraten so bekommt das Gericht mehr tiefe.

