



Saisonaler Hingucker:

Rote-Bete-Pasta mit Ziegenkäse

Phase 1

Rote Bete waschen, schälen und nach Belieben in Scheiben schneiden. Die Rote Bete in einen Kochtopf geben und diesen mit Wasser füllen, sodass die Rote Bete gerade so bedeckt ist. Salz, Knoblauch und Gemüsebrühe hinzugeben und etwa 20 min gar kochen.



Phase 2

Währenddessen in einem zweiten Kochtopf die Nudeln *al dente* kochen. Das Wasser abgießen, die Kochplatte ausschalten und den Kochtopf auf die warme Platte stellen. Das Kochwasser der Rote Bete abseihen und zu den Nudeln geben, gut umrühren.



Phase 3

Nun die Nudeln auf der heißen Platte 2 min weiterkochen und stetig rühren. Gekochte Rote Bete, Knoblauch (gehackt) sowie 2/3 des Ziegenkäses hinzugeben und unterrühren. Das bunte Gemenge auf Teller verteilen und mit dem restlichen Ziegenkäse und einigen Walnüssen garnieren.

Fakten

Fertig in 30 min
Schwierigkeit einfach

vegetarisch, herbstlich,
gesund und wandelbar



Einkaufsliste

- 600 g Rote Bete (frisch)
- 180 g Ziegenkäse
- 500 g Nudeln
- 50 g Walnüsse (gehackt)

Das kommt aus dem Vorrat:
Salz, Pfeffer, Knoblauch,
Zwiebel, Gemüsebrühe

