



Pinke Pasta mit Roter Bete



2 Portionen



20 Min.

Zutaten

- 200 g Pasta
- 170 g Rote Bete
- 100 g Feta
- 2 *Teilen* Knoblauch
- 2 *Teile* Olivenöl
- 1 *Teil* Zitronensaft
- ½ *Teil* Salz
- Prise* Pfeffer
- Basilikum

Zubereitung

1. Knoblauch fein hacken, Rote Bete schälen und würfeln. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Knoblauch für 30-40 Sek. anschwitzen. Rote Bete und eine Prise Salz zufügen. 1- 2 Min. anbraten. 1 El Wasser zufügen und 15 Min. köcheln lassen, bis die Bete gabelweich ist.
2. Pasta nach Packungsweisung al dente kochen und beim abgießen ½ Tasse Nudelwasser auffangen.
3. Rote Bete, Knoblauch, Feta (bis auf ein paar Brösel zum ganieren), Zitronensaft und 2-3 El Nudelwasser in den Mixer geben und cremig pürieren.
4. Soße zu den Nudeln in den Topf geben und nach Bedarf Nudelwasser zufügen. Mit schwarzem Pfeffer würzen.
Auf Tellern anrichten und mit Fetabröseln und Basilikum garnieren - Fertig!

Guten
Appetit!