

Rote-Bete-Pasta mit Spinat



Zutaten für 2 Personen

250 g Vollkorn-Fusilli
50 g Walnusskerne
500 g Rote Bete, vorgegart
100 g Babyspinat
125 g Frischkäse
1 Packung Feta
1 EL Butter
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer
Balsamicoessig

Zubereitung

Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 1–2 Min. anrösten und anschließend abkühlen lassen. Die Rote Bete grob raspeln (am besten mit Küchenhandschuhen und Schürze arbeiten) und den Knoblauch fein würfeln.

Die Pasta nach Packungsanleitung bissfest kochen, in ein Sieb abgießen (vorher ca. 100 ml Pastawasser abschöpfen), zurück in den Topf geben und warmhalten. Die Rote Bete und den feingewürfelten Knoblauch in der Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2–3 Min. braten. Mit 1 EL Balsamicoessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Frischkäse, die Hälfte der Walnüsse und 1 EL Butter unter die Rote Bete mengen und etwas Pastawasser hinzufügen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz erhält. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinat unterheben und zusammenfallen lassen. Die Pasta mit der Rote-Bete-Sauce vermengen. Auf Tellern anrichten, mit Feta und restlichen Walnüssen garnieren und servieren.