



Rote-Bete-Pasta mit Spinat

dazu Ziegenfrischkäse und Walnüsse



20-30min



3-4 Personen

Die Rote Bete ist eine wahre Wunderknolle, die nicht nur zauberhaft aussieht, sondern auch großartig schmeckt. Das bunte Wurzelgemüse begeistert uns heute in dieser leckeren Pasta mit frischem Spinat und einem cremigen Ziegenkäsetopping mit Walnüssen. Dank vorgegartener Rote Bete steht dein Essen heute im Nu auf dem Tisch!

- 500g Vollkornfusilli ¹
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse ⁷
- 200g Babyspinat

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 931kcal, Fett 39.7g,
Kohlenhydrate 105.6g, Eiweiß 30.9g



1. Walnüsse anrösten

Vorsicht, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



4. Rote Bete braten



2. Rote Bete reiben

A top-down view of a black frying pan containing a mixture of red shredded meat and yellow corn kernels. The pan is positioned on a light gray surface. The meat is finely shredded and mixed with several whole yellow corn kernels. The pan has a silver handle on the left side.

5. Sauce zubereiten

A top-down view of a metal colander filled with cooked, golden-brown fusilli pasta. The colander has a silver-colored rim and two handles. The pasta is piled in the center, showing its characteristic spiral shape. The background is a plain, light gray surface.

3. Pasta kochen

6. Spinat garen

Den **Spinat** unterheben und zusammenfallen lassen. Die **Pasta** mit der **Rote-Bete-Sauce** vermengen und auf Teller verteilen. Mit dem **restlichen Ziegenfrischkäse** und den **restlichen Walnüssen** garnieren und servieren.