



Griechische Bete-Greek-White-Pasta

mit Spinatsalat und Pistaziencrumble



40-50min



2 Personen

Was ist denn das für eine Pasta? Das sind unsere Conchiglie, allgemein als "Muscheln" bekannt. Und warum leuchten sie so schön rosa? Na, wegen der schicken Sauce aus erdiger Roter Bete und cremigem Greek White. Dieser Pastateller wird dazu noch mit einem würzigen Pistaziencrumble geschmückt und mit einem frischen Spinatsalat als Beilage serviert. Wir wünschen guten Appetit!

- 2 Rote Beten
- 150g Violife Greek White
- 200g Bio-Conchiglie ¹
- 20g Pistazienkerne ³
- 1 Lauchzwiebel
- 100g Babyspinat
- 1 Knoblauchzehe

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ²

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 856kcal, Fett 43.0g,
Kohlenhydrate 97.8g, Eiweiß 16.5g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Greek White** in die Mitte geben und beides 15-20Min. backen, dann 1 ungeschälte Knoblauchzehe zugeben und weitere ca. 15Min. backen, bis die **Rote Bete** weich ist.



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **½ der Pistazien** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 3-4Min. duftend anrösten, dann aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. Die **Pistazien** grob hacken und ½TL Olivenöl sowie 1 Prise Salz untermengen.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 9-11Min. bissfest kochen. 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und im Topf abgedeckt warm halten.



Nach insgesamt 30-35Min. Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen. Den Knoblauch schälen und in einem hohen Gefäß mit der **½ der Roten Bete**, dem **Greek White**, 1EL Balsamicoessig und **100ml Pastawasser** zu einer glatten **Sauce** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Rote-Bete-Sauce** mit der **Pasta** vermengen, bis die gesamte **Pasta** mit **Sauce** überzogen ist. Ggf. mehr **Pastawasser** zugeben. Den **Spinat** und die **Lauchzwiebeln** mit dem Dressing vermengen. Die **Pasta** mit der **restlichen Roten Bete** und dem **Spinatsalat** anrichten und mit dem **Pistaziencrumble** garniert servieren.



Das Pastawasser in der Rote-Bete-Sauce trägt nicht nur dazu bei, die Sauce auf die richtige Konsistenz zu verdünnen, sondern sorgt auch dafür, dass das Fett des pürierten Greek White sich nicht absetzt. In der Fachsprache heißt das „Emulgator“ und klingt recht künstlich – aber Pastawasser funktioniert auf ganz natürliche Weise. Praktisch!

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**