



## 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 vorgegarter Rote Bete steht dein Essen heute im Nu auf dem Tisch!

## Was du von uns bekommst

- 500g Vollkorn-Fusilli <sup>1</sup>
- 100g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse <sup>7</sup>
- 200g Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter <sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

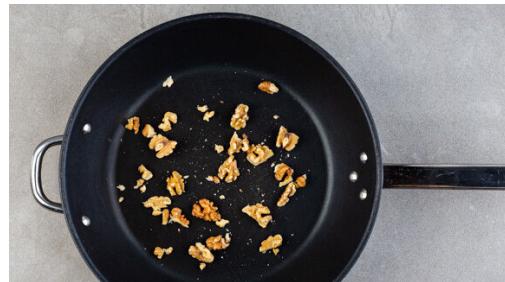
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1015kcal, Fett 48.1g, Kohlenhydrate 105.6g, Eiweiß 32.9g



**1. Walnüsse anrösten**

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Walnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten.

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



**2. Rote Bete reiben**

Die **Rote Bete** mit einer Küchenreibe grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, am besten mit Küchenhandschuhen und Schürze arbeiten. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



**3. Pasta kochen**

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben und warm halten.



**4. Rote Bete braten**

Die **Rote Bete** und den **Knoblauch** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. braten. Mit 2EL Balsamicoessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**5. Sauce zubereiten**

Die **1/2 des Ziegenfrischkäses**, die **1/2 der Walnüsse** und 2EL Butter unter die **Rote Bete** mengen und löffelweise **Pastawasser** hinzufügen, bis die **Sauce** eine cremige Konsistenz erhält. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**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.