

REZEPT DER WOCHE

KW 36 02.09. – 08.09.2024

Pink Pasta

(Für 2 Personen)



Das brauchen Sie:

- 300g [Rote Bete](#) (Art.Nr. 320)
- 150g [Feta](#) (Art.Nr. 2053)
- 3 [Knoblauchzehen](#) (Art.Nr. 410)
- 250g [Nudeln](#) (z.B. Tagliatelle) (Art.Nr. 5816)
- 100g [Walnüsse](#) (Art.Nr. 1908)
- 1Päck. [Kresse](#) (Art.Nr. 129)
- 3EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8229)
- 100ml des Nudel-Kochwasser
- Salz, Pfeffer

Tipp

Statt der Kresse kann man auch [Rucola](#) verwenden. Die Walnüsse können auch durch [Haselnüsse](#) oder [Pinienkerne](#) ersetzt werden. - Dazu passt ein Salat aus Orangenfilets und fein gehobeltem [Fenchel](#) mit einer Sauce aus Honig, Olivenöl, Pfeffer und Salz.

Und so geht's:

Backofen auf 220°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Rote Bete grob würfeln, zusammen mit drei geschälten, ungeschnittenen Knoblauchzehen in einer Schüssel mit 3 EL Olivenöl vermengen und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. 25 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit wenden. In der Zwischenzeit 250 g Nudeln in gesalzenem Wasser nach Anleitung auf der Packung kochen. Abschütten, ACHTUNG: dabei 100 ml des Kochwassers auffangen. Walnüsse knacken, grob hacken und in einer Pfanne vorsichtig anrösten. Die Kresse abschneiden. Die gebackene Rote Bete, den Knoblauch und 75 g Feta mit dem aufgefangenen Nudelwasser im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln mit der Rote Bete-Sauce vermengen, mit dem restlichen zerbröselten Feta, den Walnüssen und der Kresse bestreuen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de