

# REZEPT DER WOCHE

KW 40 29.09. – 05.10.2025

## Nudeln mit geschmarter Rote Bete

(Für 4 Personen)



### Das brauchen Sie:

- 500g [Rote Bete](#) (Art.Nr. 320)
- 2 [Zwiebeln](#) (Art.Nr. 400)
- 2 Stangen [Staudensellerie](#) (Art.Nr. 311)
- 1 [Knoblauchzehe](#) (Art.Nr. 410)
- 1 [Lorbeerblatt](#) (Art.Nr. 8392)
- 2 [Nelken ganz](#) (Art.Nr. 8351)
- 1 EL [Swema Gemüsebrühe](#) (Art.Nr. 8382)
- 1 TL [Tomatenmark](#) (Art.Nr. 17073)
- 2 EL [Thymian](#) (Art.Nr. 8356)
- 1 TL [Zucker](#) (Art.Nr. 5253)
- Saft u. Schale einer halben [Zitrone](#) (Art.Nr. 1760)
- 3 EL [Bratöl Olive](#) (Art.Nr. 8842)
- 2 TL [Traubenbalsamico](#) (Art.Nr. 8404)
- 200 ml [Rotwein \(L'Ancien Courrier\)](#) (Art.Nr. 12280)
- 200 ml [Wasser](#)
- 2 EL [Frischecreme Meerrettich](#) (Art.Nr. 2165)
- 350g [Nudeln Spirali tricolore](#) (Art.Nr. 5838)
- 100g [original griechischer Feta](#) (Art.Nr. 2053)
- 1 [Birne](#) (Art.Nr. 1029)
- 1 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8044)
- Salz, Pfeffer

### Und so geht's:

Rote Bete gründlich reinigen, Strunk und Wurzel entfernen. Große Rote Bete halbieren oder in dicke Scheiben schneiden. Staudensellerie grob, Zwiebeln in Ringe schneiden. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch in einem Bräter mit Öl bei starker Hitze anbraten, bis sie Röstaromen entwickeln. Lorbeer, Nelken, Zitronenschale, Thymian, Zucker, Kraftwürze und Tomatenmark dazugeben und weiter braten. Mit Balsamico und Rotwein ablöschen, kurz köcheln lassen, Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete mit Öl beträufeln, salzen und im Bräter 1,75–2 Stunden backen.

Birne mit Feta, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Nudeln nach Anleitung kochen. Wenn die Rote Bete gar ist, diese herausnehmen. Frischecreme in die Soße rühren, abschmecken und ggf. mit Stärke andicken. Nudeln unter die Soße mischen. Rote Bete auf den Nudeln servieren, mit Birnen-Schafskäse-Topping bestreuen.

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!**

**DECKERS BIO HOF**

Ottenhofener Straße 27  
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230  
E-Mail info@deckersbihof.de