

Rezept der Woche



Pasta mit Roter Bete

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

2 Rote Bete
200g Spaghetti
2 rote Zwiebeln oder
Frühlingszwiebeln

2EL Öl
1EL Thymian
2EL milder Balsamico
2EL Frischkäse
3EL Sahne oder Kokosmilch
3EL Nudelwasser
Salz & Pfeffer

Die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen und rote Bete als ganze Knolle vorkochen.
Die Zwiebeln vierteln und in Scheiben schneiden. Rote Bete schälen und in Würfel schneiden.

In einer Pfanne die Zwiebeln andünsten und die rote Bete dazu geben. Thymian auch zugeben und für ein paar Minuten braten.

Mit Balsamico ablöschen und verdunsten lassen.
Mit Salz und Pfeffer würzen, Frischkäse, Sahne und Nudelwasser zugeben und gut durchrühren.
Abschmecken, mit der Pasta mischen und genießen.

Fertig.

GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann