Rote Beete Spaghetti mit Walnuss Pesto und Feta

1/2 Spaghetti

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig

4 Personen

Zutaten

400 G	Spaghetti
	Wasser
	Salz

Zubereitung

1. Spaghetti nach Packungsanleitung in gut gesalzenem Wasser al dente kochen.

SEMINAR BÄUERINNEN

Rote Beete Spaghetti mit Walnuss Pesto und Feta

2/2 Pesto

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig

4 Personen

Zutaten

70 G	gut gereifter Hartkäse
CA. 100 G	frische Kräuter, hier Petersilie
1-2	Knoblauchzehen
70 G	Walnüsse
1	Bio Zitrone (Saft und Abrieb)
CA. 120 ML	Olivenöl
150 G	Schafskäse
200 ML	Rote Beete Saft
ZUR DEKO	Rucola oder frische Kräuter, sowie Walnüsse

Zubereitung

1. Käse, Kräuter, Knoblauch, Zitronenabrieb und Nüsse in einem Mixer zerkleinern, mit Zitronensaft und Olivenöl zu einer cremigen Paste verrühren.
2. Rote Beete Saft in einem Topf auf ca. 100 bis 150 ml reduzieren, die Spaghetti entweder direkt nach dem Kochen oder nach dem Abschrecken in den Topf mit dem Rote Beete Saft geben.

   Die Nudeln färben sich wunderbar dunkelrot.

3. Spaghetti auf einem Teller anrichten und Pesto hinzugeben, zum Schluss mit Schafskäse bestreuen und sofort servieren. Nach Belieben mit Kräutern oder Rucola und Walnüssen toppen.

SEMINAR BÄUERINNEN