

MARLEY SPOON



Rote Beete-Pasta mit Spinat

dazu Frischkäse und Walnüsse



20-30Min.



2 Personen

Die rote Beete ist eine wahre Wunderknolle, die nicht nur zauberhaft aussieht, sondern auch genauso schmeckt. Zusätzlich versorgt sie dich mit wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen. Grundsätzlich kann die Rote Beete an einem dunklen, trockenen Ort lange gelagert werden - aber bei dieser leckeren Pasta ist alles schnell aufgegessen!

Was du von uns bekommst

- Fusilli farro Pasta ¹
- 1 Päckchen Butter ⁷
- 1 Packung Ziegenfrischkäse ⁷
- 1 Rote Beete
- 1 Fläschchen Balsamico-Essig
- 1 Packung Baby Spinat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Walnüsse ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 820.0kcal, Fett 34.8g, Eiweiß 25.6g, Kohlenhydrate 97.3g



1. Walnüsse rösten

In einem Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Walnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze für ca. 1-2Min. rösten. **Vorsicht!** Die **Nüsse** können schnell verbrennen. Die **Walnüsse** aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren.



2. Rote Beete hobeln

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Rote Beete** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Beete** stark färbt, am besten Einmal-Handschuhe tragen.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** für ca. 9-11Min. kochen, bis sie bissfest ist. **100ml Pastawasser** aufbewahren, die **Pasta** abgießen und kalt abschrecken. Für später warm halten.



4. Rote Beete anbraten

Nun in der großen Pfanne 1-2EL ÖL auf mittlerer Hitze erwärmen und die **Rote Beete** und **Knoblauch** ca. 8-10Min. anbraten, mit **Balsamico-Essig** ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Sauce zubereiten

Die **Hälfte des Frischkäses**, die **Hälfte der Walnüsse** und die **Butter** unter die **Rote Beete** mischen und etwas von dem **Pastawasser** hinzufügen, bis die **Sauce** eine cremige Konsistenz erhält. Nochmals gut mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Spinat untermischen

Zum Schluss den **Spinat** unterheben, bis dieser leicht eingefallen ist. Die **Sauce** unter die **Pasta** mischen und mit dem **restlichen Frischkäse** und **Walnüssen** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**