



## Pasta mit rotem Rüben-Pesto

und Ziegenfrischkäse



20-30min



2 Personen

Heute gibt es ganz nach dem Motto "Das Auge isst mit" ein farbenfrohes Pasta-Gericht in der Box! Ein Pesto aus Roten Rüben, italienischem Hartkäse und Haselnüssen verleihen den Cavatappi eine wunderschöne Farbe. Getoppt wird das Ganze mit würzigem Ziegenfrischkäse, der wunderbar mit den Roten Rüben harmoniert.

## Was du von uns bekommst

- Cavatappi IRIS <sup>1</sup>
- frischer Schnittlauch
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Haselnuss geschält <sup>15</sup>
- unbehandelte Zitrone
- rote Rüben
- Ziegenfrischkäse <sup>7</sup>
- frische Petersilie

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler
- Stabmixer

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 815.0kcal, Fett 29.7g, Eiweiß 28.4g, Kohlenhydrate 103.0g



**1. Rote Rüben vorgaren**

**Rüben** schälen und in ca. 1cm kleine Stücke schneiden. Währenddessen eine mittlere Pfanne mit 50-80ml Wasser und 1/2TL Salz auf mittelhohe Stufe erhitzen, bis das Wasser leicht köchelt. Die **Rüben** darin zugedeckt ca. 8-10Min. bissfest garen. Das Wasser sollte nie komplett verdunsten, evtl. einige Löffel dazugeben.



**4. Pesto pürieren**

Sobald die **Rüben** gar sind, diese mit den **Haselnüssen**, dem geriebenen **Käse**, 2EL Olivenöl und der **Zitronenschale** in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Das **Pesto** mit **1-2EL Zitronensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken.



**2. Pesto vorbereiten**

Den **Käse** fein reiben. Die **Haselnüsse** grob hacken. **Zitronenschale** abreiben und eine **halbe Zitrone** auspressen. Die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



**5. Ziegenkäse vorbereiten**

**Schnittlauch** fein schneiden. **Petersilie** ohne Stiele fein hacken. Den **Frischkäse** mit **3/4 der Kräuter** verrühren, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



**3. Pasta kochen**

Währenddessen einen mittleren Topf mit 1TL Salz und warmem Wasser zum Kochen bringen. Die **Pasta** darin ca. nach Packungsangabe bissfest kochen, dann abgießen und eine halbe Tasse vom Nudelwasser auffangen.



**6. Pasta servieren**

Die **Pasta** zurück in den leeren Topf auf den noch warmen Herd geben und gleichmäßig mit dem **Pesto** vermengen. Ca. 1Min. garziehen lassen und mit einigen Löffeln Nudelwasser vermischen, falls sie zu trocken sind. Die **Pasta** anrichten und den **Ziegenfrischkäse** darauf verteilen. Mit **übrigen Kräutern** bestreuen und die **Zitronenspalten** dazu servieren.