



Pasta mit rotem Rüben-Pesto

und Ziegenfrischkäse



20-30min



4 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 ¹
- unbehandelte Zitrone
- frische Petersilie
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Ziegenfrischkäse ⁷
- frischer Schnittlauch
- Haselnüsse ¹⁵
- rote Rüben

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 800.0kcal, Fett 29.5g, Eiweiß 28.1g, Kohlenhydrate 102.1g



1. Rote Rüben vorgaren

Rüben schälen und in 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. Frischkäse 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 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.