

MARLEY SPOON



Rote Rüben-Pasta mit Rucola

dazu Ziegenkäse und Walnüsse



20-30min



4 Personen

Die rote Rübe 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 Rübe an einem dunklen, trockenen Ort lange gelagert werden - aber bei dieser leckeren Pasta ist alles schnell aufgegessen!

Was du von uns bekommst

- Ziegenfrischkäse
- Knoblauchzehe
- Torchiette ¹
- Balsamico Essig ¹²
- Rucola
- rote Rübe
- Zitrone
- Walnüsse ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 800.0kcal, Fett 24.3g, Eiweiß 27.8g, Kohlenhydrate 112.2g



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.



4. Rüben anbraten

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



2. Rote Rüben hobeln

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Rüben** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Rüben** stark färben, am besten Einmal-Handschuhe tragen. **Zitronenschale** abreiben, anschließend eine **Hälfte** auspressen, die andere in Spalten schneiden.



5. Sauce ansetzen

Hälfte des **Ziegenfrischkäses**, 2EL **Zitronensaft** und 1-2TL **Zitronenschale** und die **Hälfte der Walnüsse** unter die **Rüben** mischen und etwas von dem **Pastawasser** hinzufügen, bis die **Sauce** eine cremige Konsistenz erhält. Nochmals kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** für 6-7Min. kochen, bis sie bissfest ist. **150ml Pastawasser** aufbewahren, die **Pasta** abgießen und kalt abschrecken. Für später warm halten.



6. Spinat untermischen

Die **Sauce** mit der **Pasta** und der **Hälfte** des **Rucolas** mischen und mit dem **restlichen Ziegenfrischkäse**, übrigem **Rucola** und **Walnüssen** garniert servieren. **Zitronenspalten** dazu reichen.