Rezept

Rote-Bete-Pasta mit Nüssen

Ein Rezept von Rote-Bete-Pasta mit Nüssen, am 12.10.2024

Zutaten

- **600 g** kleine Rote Beten
- **60 g** Macadamianusskerne
- **400-500 g** Orecchiette (ersatzweise Casarecce oder Penne)
- **4 EL** Aceto balsamico
- **200 g** Ziegenkäserolle (oder Ziegenfrischkäserolle)
- **4 Zweige** Rosmarin
- **2** Zwiebeln
- Salz
- **2 EL** Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Die Roten Beten waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 45 Min. garen. Dann in ein Sieb abgießen, abtropfen und etwas abkühlen lassen.

2. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Die Nüsse in der Küchenmaschine oder mit einem großen Messer grob hacken. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Rote Beten schälen (dabei am besten Haushaltshandschuhe tragen) und in schmale Spalten schneiden.

3. Die Orecchiette nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

4. Inzwischen Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Rote Beten dazugeben und 2-3 Min. mitbraten. Nüsse und Rosmarin ebenfalls 2 Minuten mitbraten. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

5. Die Roten Beten mit Balsamico ablöschen, kurz verkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln auf Teller verteilen. Die Roten Beten darauf anrichten. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Das Gericht mit grob gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.