

Rezept

Pinke Pasta mit Zitronen-Knoblauch-Öl und Pekannüssen

Ein Rezept von Pinke Pasta mit Zitronen-Knoblauch-Öl und Pekannüssen, am 28.06.2026

Zutaten

Für die pinke Pasta

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 Rote Bete mit Blättern (200-300 g) | 2 EL Olivenöl |
| 500 g Pasta (z. B. Rigatoni) | 4 l Rote-Bete-Saft |
| Salz | Pfeffer |

Zitronen-Knoblauch-Öl

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1 Bio-Zitrone | 3 Knoblauchzehen |
| 100 ml Olivenöl | 1 TL grobes Meersalz |

Außerdem

- 50 g** Pekannüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal, 42 g F, 16 g EW, 99 g KH

Zubereitung

Pinke Pasta

1. Die Rote-Beete-Blätter abschneiden und waschen, ein paar Blätter beiseitelegen, die restlichen in Streifen schneiden. Die Knolle schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Beete darin anbraten. Mit 50-150 ml Wasser ablöschen und bei kleiner Hitze köcheln lassen.
2. In einem Topf den Rote-Beete-Saft mit Salz aufkochen und die Pasta darin bissfest kochen. Abgießen (s. Tipp) und die Pasta wieder in den Topf geben.
3. Die Pekannüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten und beiseitestellen.

Zitronen-Knoblauch-Öl

4. Inzwischen die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen, die Schale mit einem Zestenreißer abziehen und den Saft auspressen. Den Knoblauch schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. 2-3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin goldbraun rösten. Den Knoblauch mit dem restlichen Olivenöl, Meersalz, der Hälfte der Zitronenzesten und dem Zitronensaft vermischen.

5. Die Pasta mit der Hälfte des Zitronen-Knoblauch-Öls mischen. Die Rote-Beete-Würfel und die -Blätterstreifen unterheben.

Anrichten

6. Die Rote-Beete-Blätter in die Teller legen und die Pasta darauf verteilen. Mit den Pekannüssen und den restlichen Zitronenzesten bestreuen. Nach Belieben mit etwas mehr Zitronen-Knoblauch-Öl beträufeln.