



Spaghetti „Rosso“ (4 Portionen)

Zubereitung:

Rote Beete schälen, grob würfeln und mit dem Kümmel im Mixer fein zerkleinern. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden, Walnusskerne grob hacken. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Das Rote-Beete-Püree mit Frühlingszwiebeln, Walnüssen, Crème fraîche, der Hälfte des Schnittlauchs und der Petersilie sowie 3-4 Esslöffeln Nudelwasser erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und mit dem Gemüsepuée vermischen. Schafskäse würfeln, restlichen Schnittlauch und Petersilie hinzufügen. Die Nudeln mit der Schafskäsemischung bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
kJ/kcal p. P.: 2168/518

Zutaten:

400 g gekochte, geschälte rote Beete
1 TL Kümmel ganz
2 Frühlingszwiebeln
20 g Walnusskerne
400 g Makkaroni
2 EL Crème fraîche
2 TL Schnittlauch gefriergetrocknet
1 TL Petersilie gefriergetrocknet
Salz
0,25 TL Pfeffer schwarz gemahlen
0,25 TL Zitronen-Pfeffer-Würzer
0,25 TL Bunter Pfeffer-Gewürzmischung
100 g Schafskäse