

Liebe Köch*innen,

die Nudelsauce aus roter Bete bringt Farbe auf den Teller. Sie ist einfach in der Zubereitung und hat das Zeug dazu, die Rote Bete auch denen sympathisch zu machen, die bisher nichts mit der tollen Knolle anfangen konnten. **Kleiner Tipp:** Für die Kinder könnt Ihr dieses tolle Gericht auch in Feuerwehr- oder Prinzessinnen-Nudeln umbenennen. Funktioniert super ;-).

Wir wünschen guten Appetit!



Zutaten (für 2 Portionen):

- 300 g Rote Bete
- 150 g Feta
- 3 Knoblauchzehen
- 250 g Nudeln (z. B. Tagliatelle)
- 100 g Walnüsse (Haselnüsse o. Pinienkerne)
- 1 Päckchen Kresse (oder Rucola)
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 100 ml des Nudel-Kochwassers!

Zubereitung:

Backofen auf 220°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Rote Bete grob würfeln, zusammen mit drei geschälten, ungeschnittenen Knoblauchzehen in einer Schüssel mit 3 EL Olivenöl vermengen und gleichmäßig auf Backblech verteilen. 25 Min. backen, nach der Hälfte der Zeit wenden. In der Zwischenzeit Nudeln in gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung kochen. Abschütten. **ACHTUNG:** dabei 100 ml des Kochwassers auffangen! Walnüsse knacken, grob hacken und in einer Pfanne vorsichtig anrösten. Die Kresse abschneiden. Die gebackene Rote Bete, den Knoblauch und 75 g Feta mit dem aufgefangenen Nudelwasser im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln mit der Rote Bete-Sauce vermengen, mit dem restlichen zerbröselten Feta, den Walnüssen und der Kresse bestreuen.