

Rote-Bete-Pasta mit Feta, Walnüssen und Spinat

VORBEREITEN

75
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Pasta

2 frische Rote Bete
400 g Mehl (Type 405)
5 Eigelb
1 Ei
1 Prise(n) Salz

Für die Sauce

200 g Feta
2 Handvoll Spinat
2 Esslöffel Butter
5 Thymianzweige
1 Bio-Zitrone
1 Handvoll Walnüsse
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Nudelmaschine oder Nudelholz
Pürierstab

Wenn du den Liebsten oder die Liebste mal mit einem schönen Candle-Light-Dinner überraschen möchtest, warum dann nicht gleich richtig angeben mit selbstgemachter Pasta? Für alle Experimentierfreudigen

und hochgradig Verliebten empfiehlt sich dieses Rezept mit ausgefallenen, zart rosa Tagliatelle aus Roter Bete. Farblich setzen Feta und Spinat dazu einen schönen Kontrast. Und schon wickelst du die Pasta um die Gabel und das Objekt deiner Begierde um den Finger. Keine Lust auf Romantik? Die rosarote Pasta eignet sich auch, wenn kleine Prinzessinnen oder deine Mädels zum Dinner kommen.

Übrigens: Die Rote Bete schmeckst du kaum aus der Pasta heraus, daher kannst du auch mit allen anderen Saucen kombinieren.

- 1 -

Rote Bete in einem kleinen Topf mit Salzwasser bedecken und 60 Minuten kochen, bis sie sich leicht mit einer Gabel anstechen lässt. Wasser abgießen und Knollen abkühlen lassen.

- 2 -

Rote Bete pellen und mit einem Pürierstab oder in der Küchenmaschine fein pürieren.

- 3 -

Mehl auf die Arbeitsplatte aufhäufen und eine Mulde eindrücken. Eigelb, Ei, Salz und 4 EL vom Rote-Bet-Püree in die Mulde geben und mit einer Gabel vermengen. Einen Teil des Mehls auf diese Weise einarbeiten. Anschließend Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

- 4 -

Für die Sauce Spinat waschen und abtropfen lassen. Thymianblättchen abzupfen. Knoblauch schälen und in

Rote-Bete-Pasta mit Feta, Walnüssen und Spinat

feine Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken. Feta klein schneiden. Zitronenschale fein abreiben und Saft auspressen.

- 5 -

Teig gegebenenfalls nochmal mit etwas Mehl verkneten, bis er nicht mehr an den Händen klebt. In Portionen teilen. Jede Portion mit der Nudelmaschine zu 1 mm dünnen Teigplatten walzen. Anschließend mit Tagliatelle- oder Spaghettiaufsatz zur Wunschkasta verarbeiten. Alternativ Teigplatten mit einem Messer zu Pasta zuschneiden. Dabei darauf achten, dass die Teigplatten immer ausreichend bemehlt sind.

- 6 -

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Knoblauch hinzufügen und kurz andünsten. Thymianblätter, Zitronenschale und Spinat hinzufügen und andünsten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Mit Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Pasta in einem Topf mit sprudelndem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen und mit der Spinatsauce, Feta und Walnüssen anrichten.