



PINK PASTA / ROTE BETE NUDELN



Diese Pasta sieht richtig hübsch aus und bekommt ihre Farbe ganz natürlich durch die Rote Bete. Ihr könnt das Gericht vegetarisch oder auch ganz einfach vegan zubereiten. Statt der Creme Fraîche könnt ihr eine vegane stichfeste Creme verwenden oder auch pflanzliche Milch. Statt einem Ersatzprodukt könnt ihr auch die Menge der Nüsse etwa verdoppeln und etwas Nudelwasser zur Soße geben. Auch den Feta könnt ihr durch eine vegane Alternative austauschen oder nach Belieben weglassen.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

PINK PASTA

Gib ausreichend Wasser und etwas Salz in einen Topf und koche die Nudeln nach Packungsanleitung, bis sie gar sind. Gib in der Zwischenzeit alle anderen Zutaten in einen Mixer und püriere sie so lange, bis eine gebundene, cremige Masse entstanden ist. Fülle sie in einen großen Topf um und erwärme sie bei mittlerer Hitze, sie muss nicht kochen. Gieße die Nudeln ab und hebe sie unter die Soße.

SERVIEREN

Schneide den Feta in Würfel und löse die Kerne aus dem Granatapfel. Richte die Pasta auf Tellern an und dekoriere sie mit den Granatapfelkernen und Fetawürfeln. Streue nach Belieben noch etwas Sumak darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

PINK PASTA:

- 250 g** Nudeln (z. B. Treccine))
- 250 g** Rote Bete (vorgekocht)
- 1 TL** Miso Paste (hell)
- 20 g** Crème fraîche
- 20 g** Cashewkerne
- ½** Limette (Abrieb)
- ¼ TL** Sumak
- ¼ TL** Kreuzkümmel
- ¼ TL** Knoblauchgranulat
- ¼ TL** Zwiebelpulver (oder Granulat)
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

ZUM SERVIEREN:

- 100 g** Feta
- ½** Granatapfel