



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Pink Pasta - Rote Bete Pasta

Pink Pasta - Rote Bete Pasta

4 Knollen rote Bete

200 g Feta (etwas übrig lassen für die Garnierung)

2 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz & Pfeffer

250 g Rinatura Dinkel Spiralen Bio

40 g Rinatura On Top Salat-Kernmix Bio

Etwas Thymian

Pink Pasta - Rote Bete Pasta

1.

Rote Bete und Zwiebeln halbieren. Knoblauchzehen andrücken. Rote Bete, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Feta in eine Auflaufform (oder auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier) geben. Olivenöl über alles gleichmäßig verteilen und dann das Ganze salzen und pfeffern. Für 40 min. bei 180°C im Ofen backen.

(Vollkorn oder Dinkel) Nudeln nach Packungsanleitung kochen und beim Abgießen 2 Kellen Pastawasser aufheben.

Kern Mix in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Gebackene Zutaten aus der Auflaufform und Nudelwasser in einen Mixer geben und pürieren. Ggf. etwas Wasser hinzufügen.

Die Sauce mit den gekochten Nudeln mischen.

Die Pink Pasta mit Thymian, zerbröseltem Feta und dem gerösteten Kern Mix servieren.