



# Rote Bete Pasta

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

- 400 g Spaghetti oder Linguine
- 4 kleine gekochte Rote Bete (oder vorgekochte Rote-Bete-Würfel, ca. 400 g)
- 4 Knoblauchzehen
- 1 große rote Zwiebel
- 4 EL Kapern (abgetropft)

4 EL Olivenöl

3 EL Butter

100 ml Gemüsebrühe

60 g Parmesan (optional, für Veganer weglassen oder durch Hefeflocken ersetzen)

1 Handvoll frische Petersilie (fein gehackt)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Optional: Zitronensaft für etwas Frische

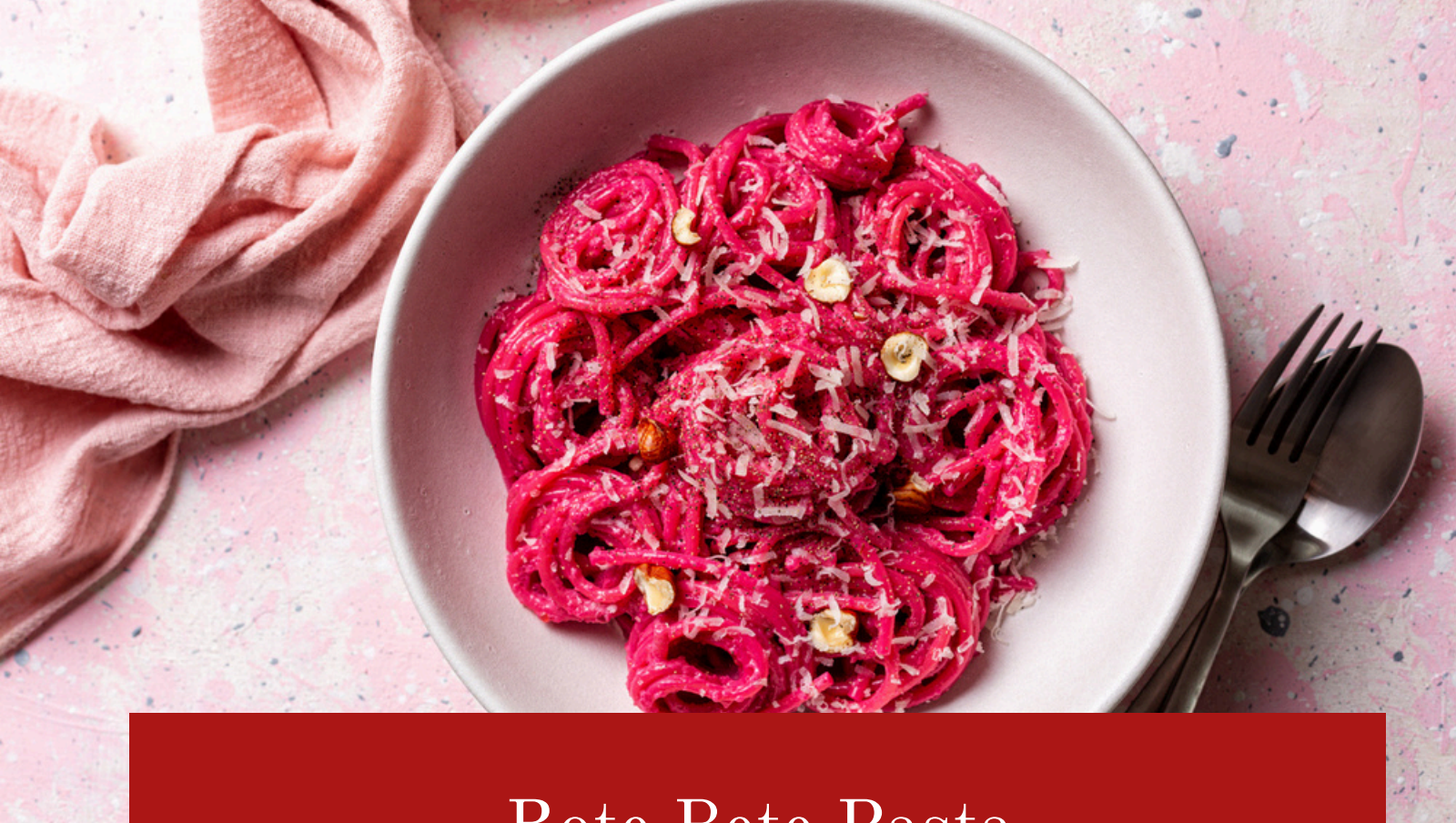
## Zubereitung

Die Pasta in einem großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen.

Eine Tasse vom Kochwasser aufheben, bevor die Nudeln abgossen werden.

Die gekochte Rote Bete grob würfeln. Knoblauch und rote Zwiebel schälen und fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch glasig anbraten, dann die Kapern hinzufügen und kurz mitbraten, bis sie duften. Die gewürfelte Rote Bete in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Mit Gemüsebrühe (oder Wasser) ablöschen und alles 3–4 Minuten köcheln lassen.



# Rote Bete Pasta

PORTIONEN: 4

[WWW.LINDCHEN.DE](http://WWW.LINDCHEN.DE)

Den Pfanneninhalt in einen Mixer geben und zu einer cremigen Soße pürieren. Bei Bedarf etwas vom Nudelwasser hinzufügen, um die Konsistenz anzupassen.

Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die abgetropfte Rote Bete Pasta zurück in die Pfanne geben, die Rote-Bete-Soße hinzufügen und gut vermengen. Falls nötig, etwas Nudelwasser hinzufügen, um die Soße geschmeidiger zu machen.

Optional: Ein Stück Butter einrühren, um die Soße cremiger zu machen.

Die Rote Bete Pasta auf Teller verteilen und mit frisch gehackter Petersilie und geriebenem Parmesan garnieren.