

Pinke Pasta- ein Rezept für alle Barbies

🕒 15 min

👤 4 Personen

Zutaten

- 4 Knollen rote Beete
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 500 g Nudeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Feta
- Salz&Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebel und rote Beete waschen und schälen und in kleine Stücke schneiden. Rote Beete und Zwiebel in den Ofen geben, mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen und für 40 min. backen.
2. Nudeln nach der Packungsanleitung kochen und etwas Kochwasser abfangen.
3. Knoblauch mit roter Beete, Zwiebeln, Feta und zwei Kellen Kochwasser im Mixer cremig mixen. Mit Salz&Pfeffer abschmecken.
4. Nudeln mit der pinken Soße servieren. Etwas restlichen Feta über die Nudeln streuen.
5. Guten Appetit!



- Ihr könnt die Zwiebel gut weglassen, wenn ihr sie nicht gut verträgt.
- Das Rezept ist ein absoluter Hingucker- auch für die gemüsescheuenden Prinzen und Prinzessinnen zuhause ;)
- Sahne kann für die Cremigkeit natürlich nie schaden.
- Wer es gerne zitronig mag: Ein bisschen Zitronenabrieb oder Zitronensaft in den Mixer geben.