

Pink Pasta

Zutaten für 5 Portionen

Für die pinke Sauce

- 3 Knoblauchzehen (roh für Hartgesottene, in Öl eingelegt als milde Variante)
- 500 g rote Bete (4 Knollen, vorgekocht und vakuumiert)
- 200 g Feta



Als Topping

- Minze (oder Basilikum)
- Feta
- gehackte Pistazienkerne
- 500 g Nudeln

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Pasta nach Packungsanleitung in Salzwasser.
2. Gib die rote Bete, die Knoblauchzehen, den Feta und 100 ml vom Nudelkochwasser in einen hohen Mixbecher. Püriere alles zu einer sämigen Sauce. Schmecke die pinke Sauce mit Salz und Pfeffer ab.
3. Serviere die Pasta mit der pinken Sauce oder verrühre alles zu einer cremigen Pink Pasta.
4. Krümel zum Schluss noch etwas Feta darüber. Gehackte Minze oder Pistazien geben einen tollen Farbkontrast.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

