

## Pasta mit Roter Beete und Spinat

2 Portionen – 30 Minuten

- 150g Spinat
- 2 mittlere Knollen Rote Beete ca. 500g
- 2 Knoblauchzehen oder Knoblauchsatz
- 1 Packung Frischkäse (125g)
- 125g Butter
- 75g Walnüsse
- 250g Nudeln
- 4EL Balsamico Essig

In einem Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. Die Walnüsse grob hacken und in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze für ca. 1-2Min. rösten. Die Walnüsse aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Rote Beete schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Spinat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Sobald das Wasser kocht, die Pasta für ca. 9-11Min. kochen, bis sie bissfest ist. 100ml Pastawasser aufbewahren, die Pasta abgießen und kalt abschrecken. Für später warmhalten

Nun in der großen Pfanne 1-2EL ÖL auf mittlerer Hitze erwärmen und die Rote Beete und Knoblauch ca. 8-10Min. anbraten, mit 4-5 EL Balsamico-Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte des Frischkäses, die Hälfte der Walnüsse und die Butter unter die Rote Beete mischen und etwas von dem Pastawasser hinzufügen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz erhält. Nochmals gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse in den Mixer geben oder in einer Schüssel mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren. Anschließend wieder in die Pfanne geben.

Zum Schluss den Spinat unterheben, bis dieser leicht eingefallen ist. Die Pasta unter die Sauce mischen und mit dem restlichen Frischkäse und Walnüssen garniert servieren.