

PASTAGENUSS

Spaghetti mit Rote Bete Pesto



KOMEKO



ZUTATEN (2 Personen)

2 Pck. KOMEKO Spaghetti

- 1/2 Selleriestange
- 1 gekochte Rote Bete
- 15 g Pinienkerne
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 TL Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer
- geriebener Parmesan
- gehackte Walnüsse



ZUBEREITUNG

1. Selleriestange waschen und in dünne Stücke schneiden.
2. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei hoher Hitze unter ständigem Rühren goldbraun rösten.
3. Die Rote Bete in Stücke schneiden. Die Hälfte davon mit der Hälfte des Öls und den Pinienkernen im Mixer pürieren.
4. Die Spaghetti in einen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser geben und 2 Minuten kochen lassen. Danach das Wasser abgießen und abtropfen lassen.
5. In einer Schüssel die Spaghetti mit dem Rote-Bete-Pesto vermischen. Die Rote-Bete-Stücke, die Sellerie-Stücke, das restliche Olivenöl, den Balsamico Essig, Salz und Pfeffer hinzugeben und leicht vermischen.
6. Auf zwei Teller verteilen, mit grob gehackten Walnüssen und geriebenem Parmesan garnieren und sofort servieren.



glutenfrei



www.komeko.de

