



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll!)

chriskochtüte.de

Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Rote Rote-Beete-Pasta mit Ziegenfrischkäse und Walnüssen

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, eine Pfeffermühle, ein Messer, Schneidebrett, einen Pürierstab mit hohem Gefäß bzw. einen Mixer sowie einen großen Topf bereit. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Pasta in reichlich Salzwasser ca. 10 Min al dente kochen.

Rote Beete würfeln und in ein hohes Gefäß geben, Saft der **Zitrone** (1P: ½ Zitrone, 2P: ganze Zitrone) möglichst ohne Kerne - dazugeben, salzen, pfeffern, einen Esslöffel gutes Olivenöl, ¼ der gewaschenen **Petersilie** dazugeben und alles fein pürieren bzw. mixen.

Wenn die Nudeln al dente sind, das Wasser abgießen und zusammen mit der Roten-Beete-Masse im Topf gründlich verrühren, bis die Pasta die rote Farbe angenommen hat.

Pasta auf einem schönen Teller anrichten, den **Ziegefrischkäse** darüberbrökeln und mit ein paar kleingehackten **Walnüssen** und Petersilieblättern bestreuen. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Eine [Review](#) auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) wäre toll oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.