

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Rote-Rüben-Pasta mit Spinat dazu Ziegenfrischkäse und Walnüsse

Köchin: Dani Sternad

Zutaten

(4 Personen)

Für die Pasta

- 500 g Fusilli
- ½ l Rote Rüben Saft
- 2 Handvoll Walnusskerne
- 1 Packung Rote Rüben (vorgegart)
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Frischkäse (grob)
- 1 Packung Babyspinat
- 2 EL Butter
- Olivenöl zum Anbraten
- 2 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Rote-Rüben-Pasta zuerst reichlich gesalzenes Wasser mit dem Rote-Rübensaft in einem Topf zum Kochen bringen und die Fusilli etwa 7-9 Minuten bissfest kochen. 150 ml Kochwasser beiseite geben und danach die Fusilli abgießen, sobald sie gar sind.

Quelle: ORF extra

2. Nun die Walnüsse grob hacken und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett 1-2 Minuten anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.

3. Die Roten Rüben in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch hacken. Anschließend beides in einer Pfanne in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anbraten. Mit dem Apfelessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Da die Rote Rübe stark färbt, am besten mit Küchenhandschuhen und Schürze arbeiten.

4. Für die Sauce die Hälfte des Ziegenfrischkäses, die Hälfte der Walnüsse und die Butter unter die Roten Rüben Würfel mengen und etwas von dem Pasta Wasser hinzufügen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz erhält. Nochmals gut mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Spinat unter die Sauce heben und zusammenfallen lassen. Die Rote-Rüben-Sauce mit der Pasta vermengen und die Pasta mit dem restlichen Ziegenfrischkäse und den restlichen Walnüssen garnieren.