

Rote Bete Pasta

ZUTATEN (4 Personen)

1-2 rote Bete
½ Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
150 g Feta
Saft einer Zitrone
Salz, Pfeffer
einige Chiliflocken (optional)
250 g Nudeln (z.B. Rigatoni oder Penne)
Pastawasser



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C (160°C Umluft) vorheizen.

Rote Bete waschen, schälen (Achtung, Rote Bete färbt stark!) und vierteln. Zwiebeln abziehen und vierteln, Knoblauch abziehen. Alles auf ein kleines Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und einige Chiliflocken darüber geben. Mit einem Spatel alles kurz vermengen, Feta darauf geben und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. rösten.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen und abgießen. Dabei ca. 200 ml Pastawasser aufheben.

Ofengemüse und Feta mit dem Pastawasser in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 6 (höchste Stufe) mixen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und noch einmal 20 Sek./Stufe 6 (höchste Stufe) pürieren.

Nudeln mit der Sauce mischen, mit einigen Blättern Basilikum und Parmesan garnieren.

Kürbis-Feta Pasta

ZUTATEN (4 Personen)

- 1 kleiner Kürbis
- ½ Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 EL Rapsöl
- 150g Feta
- Saft einer Zitrone
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
- Einige Chiliflocken (optional)
- 250 g Nudeln (z.B. Rigatoni oder Penne)
- Pastawasser



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C (160°C Umluft) vorheizen.

Kürbis waschen, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und vierteln, Knoblauch abziehen. Alles auf ein kleines Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und einige Chiliflocken darüber geben. Mit einem Spatel alles kurz vermengen, Feta darauf geben und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. rösten.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen und abgießen. Dabei ca. 200 ml Pastawasser aufheben.

Ofengemüse und Feta mit dem Pastawasser in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 6 (höchste Stufe) mixen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und noch einmal 20 Sek./Stufe 6 pürieren.

Nudeln mit der Sauce mischen, mit einigen Blättern Basilikum und Parmesan garnieren.