



Rote Pasta mit Minz-Pesto und Mozzarella-Kügelchen

!

Das Gericht ist ganz leicht.
Aber mit den rot-gefärbten Nudeln
seht es ganz besonders aus.
Wir haben die Nudel-Sorte
Linguine genommen.
Es geht aber auch jede
andere Nudel-Sorte.

30

geht schnell



gehaltvoller



Sie brauchen:

- 500 Gramm Nudeln: Linguine
- 1/2 Liter Rote-Bete-Saft
- 50 Gramm Parmesan-Käse
- 150 Gramm Mini-Mozzarella-Kugeln
- 1 Bund Minze
- 80 Milli-Liter Raps-Öl
- 1 Limette
- 100 Gramm Pistazien
- Salz und Pfeffer



Pasta Grün-Weiß-Rot



1 Für den Pesto:
Die Minze unter
Wasser abspülen
und von den
groben Stielen
befreien



2 60 Gramm
Pistazien fein
hacken und
80 Milli-Liter
Raps-Öl abmessen



3 Eine Limette
auspressen



4 Zum Pürieren die
gehackten Pistazien
und fein gehackte
Minze mit dem
Limettensaft zum
Raps-Öl geben



5 Alles zusammen
mit einem
Pürier-Stab
grob pürieren



6 50 Gramm
Parmesan-Käse
reiben und
ebenfalls zum
Pesto geben



7 Das Pesto in ein
Schälchen füllen
und zum Schluss
mit Salz und
Pfeffer kräftig
würzen



8 Den Rote-Beete-
Saft in einen Topf
mit Wasser geben,
auf höchster
Stufe zum Kochen
bringen



9 Die Linguine
in das kochende
Rote-Beete-Wasser
geben



10 Nach Packungs-
Anweisung kochen.
Je nach Nudel-Sorte
kann das zwischen
6 bis 9 Minuten
dauern



11 Mini-Mozzarella-
Kugeln aus der
Packung nehmen
und abtropfen
lassen



12 Dann die Nudeln
abgießen und auf
Teller verteilen,
mit Pesto und
Mozzarella-Kugeln
anrichten – fertig!