

# Rote Beete Spaghetti mit Walnuss Pesto und Feta

---

## 1/2 Spaghetti

---

Dauer: Schnell    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig

4 Personen

---



### Zutaten

.....	.....
400 G	Spaghetti
.....	.....
	Wasser
.....	.....
	Salz
.....	.....

### Zubereitung

1. Spaghetti nach Packungsanleitung in gut gesalzenem Wasser al dente kochen.

# Rote Beete Spaghetti mit Walnuss Pesto und Feta

## 2/2 Pesto

Dauer: Schnell    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig

4 Personen



### Zutaten

70 G	gut gereifter Hartkäse
CA. 100 G	frische Kräuter, hier Petersilie
1-2	Knoblauchzehen
70 G	Walnüsse
1	Bio Zitrone (Saft und Abrieb)
CA. 120 ML	Olivenöl
150 G	Schafskäse
200 ML	Rote Beete Saft
ZUR DEKO	Rucola oder frische Kräuter, sowie Walnüsse

### Zubereitung

1. Käse, Kräuter, Knoblauch, Zitronenabrieb und Nüsse in einem Mixer zerkleinern, mit Zitronensaft und Olivenöl zu einer cremigen Paste verrühren.
2. Rote Beete Saft in einem Topf auf ca. 100 bis 150 ml reduzieren, die Spaghetti entweder direkt nach dem Kochen oder nach dem Abschrecken in den Topf mit dem Rote Beete Saft geben.  

Die Nudeln färben sich wunderbar dunkelrot.
3. Spaghetti auf einem Teller anrichten und Pesto hinzugeben, zum Schluss mit Schafskäse bestreuen und sofort servieren. Nach Belieben mit Kräutern oder Rucola und Walnüssen toppen.