



Radicchio-Ricotta-Pasta

mit Rote Bete



Zutaten für 2-3 Personen:

Pasta	Rote Bete und Radicchio waschen. Rote Bete und Zwiebel schälen und fein würfeln. Radicchio in feine Streifen schneiden.
300 g Pasta	
2 EL Olivenöl	Die Nudeln (ich nehme hier die Oro Bio Maccheroni Rigati) in reichlich Wasser mit etwas Salz 10 Minuten kochen. Beim Abgießen der Pasta etwas Kochwasser zurückbehalten.
1 Rote Bete	
1 kleiner Radicchio	
1 Glas Kichererbsen (350 g)	
1 rote Zwiebel	In einer Pfanne Öl erhitzen, darin zunächst die Zwiebelwürfel dünsten. Dann die Rote Bete hinzugeben und 3 - 4 Minuten mit geschlossenem Deckel garen. Die Kichererbsen und den Radicchio beifügen und die Pasta mit dem Rest Kochwasser in die Pfanne geben. Zuletzt Ricotta einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3 EL Ricotta	
Pfeffer	
Salz	
Spritzer Zitronensaft	
1 handvoll Postelein	

Postelein waschen und mit einigen Spritzern Zitronensaft anmachen. Pasta auf Teller geben, etwas Postelein als Beilage an den Tellerrand legen und servieren.