



Pink-Pasta

mit Rote Bete & Zwetschgen



Zutaten für 4 Personen:

- | | |
|---|---|
| <p>Pasta</p> <p>120 ml Condimento rosato
 120 ml Rotwein, z. B. Terra Vita
 2 -3 mittlere Rote Bete
 4 Zwetschgen
 1 TL Zucker
 1 Glas Bolle Balsamico Zwiebel
 edel süß
 500 g Spaghettini Nr. 3
 Olivenöl
 Pfeffer
 Salz
 1 Ziegencamembert
 2-3 Zweige frischer Rosmarin
 2 TL getrockneter Rosmarin
 1 TL Stärke</p> | <p>In einer tiefen Pfanne Öl erhitzen und den Bolle-Aufstrich hinein geben. (Alternativ können hier auch fein gehackte Schalotten mit Balsamico, Zucker, Salz, Pfeffer und Traubenmost reduziert werden.)</p> <p>Die Zwetschgen waschen, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Die Rote Bete waschen, schälen, vierteln und dann in Wasserdampf oder Wasser bissfest garen. Die Schale der Bete nicht wegschmeißen, sondern in das heiße Nudelwasser geben, bis dieses sich pink färbt. Anschließend herausnehmen. Spaghettini Nr. 3 in das kochende leicht gesalzene Wasser geben und nur 5 Min kochen.</p> <p>In der Zwischenzeit die Zwetschgen in die Pfanne geben und mit Essig und Zucker anbraten bis sie leicht karamellisieren. Den getrockneten Rosmarin in die Pfanne geben, indem er zwischen den Fingern grob zerkleinert wird. Die Rote Bete kurz abkühlen lassen, in mundgerechte Stücke schneiden, dann ebenfalls in die Pfanne geben.</p> |
|---|---|

Die Nudeln abgießen und dabei 1 Tasse vom pinken Nudelwasser abfangen. Das Gemüse in der Pfanne mit dem Rotwein ablöschen, kurz verkochen lassen, 1 TL Stärke hineingeben, umrühren und das Nudelwasser unter Rühren hinzugeben. Nun die Nudeln in die Pfanne geben und alles gut vermengen.