

One Pot Pasta

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

Dauer:

Minuten

Kategorie:

Nudelgerichte

Herkunft:

Ursel

Zutaten

- 500 g Nudeln (z.B. Spirelli)
- 200 g Rote Bete, frisch
- 500 ml Rote-Bete-Saft (möglichst milchsauer vergoren)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 150 g rote Zwiebel, gewürfelt
- 2 cm Ingwer geschält und gerieben (od.fein gewürfelt)
- 250 g Feta
- 1/2 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- Bratöl
- Salz, Pfeffer, Chili, Kresse, Frühlingszwiebel

Anleitung

Die Rote Bete schälen und max. 1cm groß würfeln

In einem Topf Öl erhitzen und darin die Rote Bete und Zwiebelwürfel mit dem Ingwer anbraten. Anschließend Saft und Gemüsebrühe zugeben und aufkochen.

Die Nudeln zugeben und 4 Min kochen lassen. Danach den Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze weitere 5 min köcheln. Je nach Nudelsorte evtl etwas kürzer oder länger bis sie bissfest sind.

Mit den Gewürzen und Zitrone abschmecken.

Zum Schluss den Feta zerkrümeln und mit den geschnittenen Kräutern zusammen über die Nudeln geben.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Ursel

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

https://rezepte.basti.rocks/rezepte/one_pot_pasta/index?rev=1770663424

Last update: **2026/02/09 19:57**

