

Rezeptvorschlag für Rote Bete-Nudeln

Rote Bete-Nudeln mit Spinat und Feta

350 g Rote Bete-Nudeln

20 g Butter

2 EL Weißweinessig

100 g Spinat (geputzt)

1 TL Bio-Zitronenschale, fein abgerieben

1 Beet Gartenkresse

100 g Feta

Salz und Pfeffer

Rote Bete-Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Wasser abgießen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln, Spinat und Zitronenschale zugeben. 2-3 Minuten unter Wenden erwärmen. Kresse vom Beet schneiden, Feta zerbröseln. Nudeln in tiefen Tellern anrichten und mit Feta und Kresse garnieren.