

ROTE BETE SPAGHETTI MIT ASIA-NOTE

Rote Bete Spaghetti mit Asia-Note

Es gibt Rezepte die muss man einfach probieren. Am besten jetzt, gleich und sofort! Gut, so schnell geht es dann meistens nicht - aber lange habe ich in diesem Fall nicht gebraucht. Mia's Pasta mit roter Bete hatte auf mich nämlich die gleiche Wirkung wie vor einiger Zeit Ariane's Säuferspaghetti - muss wohl an den bunten Nudeln liegen... oder wie seht ihr das? Bei mir gibt es die Pasta übrigens mit leicht asiatischem Einschlag.



Zutaten für 3 Personen:

2 Knollen frische rote Bete

3 Knoblauchzehen

etwas Zitronengrasöl

1 scharfe Chili

1 Schalotte

1 kleines Bund Koriander

1 Limette

etwas Salz

200g Spaghettini

Zubereitung:

Von der roten Bete am Stiel- und Wurzelansatz ein Stück abschneiden und die Knollen mit Zitronengrasöl beträufeln und auf der Schnittfläche leicht salzen. In eine kleine Auflaufform legen und den ungeschälten Knoblauch dazu geben. Eine Stunde bei 180°C im vorgeheizten Backofen verschwinden lassen.

Die Chili und die Schalotte klein würfeln und in etwas Öl anschwitzen. Mit dem fein gehackten Koriander in den Mixer geben.

10 Minuten vor Ende einen Topf mit Salzwasser für die Pasta aufsetzen. Die Spaghettini al dente kochen.

Die rote Bete aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. Die Schale entfernen und die Knollen vierteln. Den Knoblauch aus der Schale drücken und beides mit in den Mixer geben. Den Abrieb und

Saft von der Limette zufügen und alles einmal gut durchmischen.



Nach und nach etwas Kochwasser von der Pasta dazu geben und immer wieder mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die rote Bete Crème über die abgegossene Pasta geben.



...und gut vermengen bis alle Nudeln knallig pink sind!



Abschmecken und bei Bedarf noch etwas salzen. Schärfe muss bei mir nicht mehr ran, die Chili aus dem Garten hatte genug bums. Wer ein etwas milderer Exemplar erwischt hat kann z.B. mit etwas Tabasco nachhelfen.

Die Pasta auf die Teller verteilen und erstmal diese Hammer-Farbe wirken lassen. Danke an Mia für die tolle Inspiration.

Einfach und genial!

