

# Pink Pasta

## Pink Pasta mit Rote Bete & Feta Käse

Das Rezept für die Pink Pasta habe irgendwann mal bei TikTok entdeckt. Die Farbe der Nudeln hat mich total angesprochen und deshalb wollte ich dieses Rezept unbedingt mal testen. Für die Pink Pasta braucht man nur wenige Zutaten und auch die Zubereitung ist super einfach. Die fertigen Nudeln haben eine wirklich tolle Farbe und sehen besonders auf weißem Geschirr, sehr gut aus. Geschmacklich hatte ich mir definitiv mehr davon versprochen. Ich esse gerne eingelegte Rote Bete, aber die Bete so in der Sauce war jetzt nicht so meins. Kann man mal essen, brauchen wir aber so schnell auch nicht wieder.

Für die Pink Pasta habe ich Rigatoni verwendet. Hier könnt ihr aber natürlich jegliche Nudeln verwenden. Die Rote Bete fertig gegart und vakuumiert aus dem Supermarkt. Anstelle dessen, könnte man bestimmt auch frische Rote Bete benutzen. Diese sollte dann vorher aber geschält und gekocht werden. Beim Feta Käse habe ich zur light Variante gegriffen, um Kalorien zu sparen. Diesen könnt ihr natürlich auch durch normalen Feta ersetzen.

---

---

## **Pasta mit Roter Bete, Zwiebeln, Knoblauch & Feta Käse**

Für die Pink Pasta zuerst den Backofen auf 160°C Umluft, oder 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Rote Bete und die Zwiebel kleinschneiden und zusammen mit dem Knoblauch und dem Öl in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen für etwa 30-40 Minuten garen. Die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen.

Die Rote Bete, die Zwiebel und den Knoblauch, zusammen mit 130 g Feta Käse und etwas Nudelwasser, in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Nudeln abgießen und zurück in Topf geben. Anschließend die Rote Bete Sauce dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut miteinander verrühren. Die Pink Pasta auf einen Teller geben, mit dem restlichen Feta Käse bestreuen und genießen.

---

**WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR PASTA GERICHTE**

---



WMF Gourmet Salatschüsseln



Leifheit Salatschleuder



Öl Sprayer



WMF Taverno Salatschüssel Set

---

---

**HIER FINDEST DU LECKERE REZEPT-IDEEN FÜR PIZZA**

---

---

---