



# Vollkorn Spaghetti mit Rote Beete Sauce

Gesund und lecker für jeden Tag

- Portionen | 2
- Zubereitung | 5 m
- Kochzeit | 10 m
- Bereit in | 15 m

## ZUTATEN

- 180-200g Vollkorn Spaghetti
- 180g gekochte Rote Beete
- 70ml Rahm
- 50g Scamorza
- 30g Parmesan
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Pinienkerne
- 1 kleines Stück Knoblauch

## ZUBEREITUNG

- 01 Die Spaghetti al dente nach Packungsbeilage kochen.
- 02 Alle anderen Zutaten zusammen pürieren, dann kurz in einem Topf erwärmen.
- 03 Die Pasta absieben, dabei etwas Nudelwasser auffangen. Die Sauce mit den Spaghetti mischen, bei Bedarf etwas Nudelwasser beifügen.
- 04 In Teller anrichten und mit Pinienkernen garnieren.