



Purple Pasta – Balsamico-Spaghetti mit Roter Bete und Ziegenkäse



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Thymian, frisch	10 g
Trockenpflaumen	100 g
Balsamicoessig, hell	120 ml
Rotwein, trocken	120 ml
Rote Bete, vorgegart	500 g
Zwiebeln, rot	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Salz	
Spaghetti	500 g
Butter	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Ziegenfrischkäse	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, großer Topf, große Pfanne, Sieb, Pürierstab, Tasse

1. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. Pflaumen grob würfeln. In einem Topf Pflaumen und die Hälfte des Thymians mit Balsamico und Rotwein aufkochen. Anschließend bei mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln lassen, bis der Balsamico anfängt einzudicken. Balsamicoreduktion fein pürieren.
2. Rote Bete abtropfen lassen und grob würfeln. Zwiebeln halbieren, schälen und in Achtel schneiden. Knoblauch halbieren, schälen und fein würfeln.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen. Kurz vor dem Abgießen der Pasta etwas vom Kochwasser in einer Tasse abschöpfen und für später beiseitestellen.
4. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Rote Bete, Zwiebel, Knoblauch und restlichen Thymian darin ca. 3–4 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Balsamicoreduktion und Spaghetti ebenfalls in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Je nach Geschmack noch etwas vom Kochwasser zugeben und für ca. 1 Min. zusammen schwenken.
6. Purple Pasta auf Tellern anrichten, mit einem kleinen Löffel Ziegenfrischkäse auf den Spaghetti mit Roter Bete verteilen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	827 kcal
Kohlenhydrate	129 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	19 g