



ROTE BEETE PESTO

FÜR 4 PERSONEN

DIESE ZUTATEN GIBT'S BEI UNS

Dinkelspiralen
50g gesalzene und
geröstete Erdnüsse
1 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
2 EL Aceto Basamico
Salz
Pfeffer

DIESE ZUTATEN SIND NOCH ZU BESORGEN

1 frische Rote Beete
(etwa 200g)
1 EL Walnussöl
1 Knoblauchzehe
etwas geriebener
Parmesan

ZUBEREITUNG

- Frische Rote Beete waschen und gar kochen.
- Die Dinkelspiralen kochen.
- Die Erdnüsse, Zitronensaft, Knoblauch, Aceto Balsamico sowie die Öle in einen Mixer oder Küchenmaschine geben und fein pürieren.
- Geriebenen Parmesan hinzufügen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu frisch gekochten Nudeln servieren.

Tip: Verwende frische Rote Beete, so bleibt die schöne leuchtende Farbe der Roten Beete erhalten.

Da das Auge bekanntlich immer mit isst, wurde dies Essen mit kleinen Blüten vom Schnittlauch dekoriert.

Guten Appetit!