



Rote Bete Pasta mit veganem Reibkäse

Veganer Reibekäse kombiniert mit roter Bete-Pasta ist besonders lecker.

HAUPTSPEISE FÜR ZWEI PERSONEN

ZUTATEN

200 g	Spaghetti
150 g	Vorgekochte Rote Bete
50 g	bedda Frischcreme Natur
25 g	gemahlene Mandeln
25 g	bedda Granvegano
2	Knoblauchzehen
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl
-	Eine handvoll Sprossen oder frische Kräuter
-	Gewürze Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Spaghetti nach Packungsanweisungen kochen. Spaghetti abgiessen und etwas vom Kochwasser in ein separates Gefäss für später geben. Die Spaghetti wieder in den Topf geben. Rote Bete, bedda Frischcreme, Mandeln, bedda Granvegano, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl und eine Prise Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. Bis zu einer cremigen Konsistenz mixen lassen.

Die Rote Bete-Sauce über die Spaghetti geben und gut vermischen. Fallsnötig, die Konsistenz mit dem Kochwasser der Spaghetti anpassen. Anrichten und mit einer zusätzlichen Portion bedda Granvegano sowie frischen Kräutern oder Sprossen garnieren.