



Pink Pasta

Schnell, cremig und ein echter Hingucker: Diese leuchtend pinke Pasta vereint Rote Bete mit frischer Zitrone und würzigem Feta. Ein unkompliziertes Wohlfühlgericht, das in wenigen Minuten auf dem Teller landet und garantiert Eindruck macht.

Zutaten

4 Portionen

400 g Protein PLUS Pasta Trottole
Bio-Meersalz
500 g rote Beete, gekocht & vakuumiert
1 Knoblauchzehe
2 EL Zitronensaft
200 g Feta
Pfeffer
1 TL Cashewmus
1 EL Olivenöl nativ extra, aus IT
Petersilie, frisch

Zubereitung

Die Protein PLUS Pasta wird in Salzwasser nach Packungsanweisung gekocht. Währenddessen werden Rote Bete, Knoblauch, 150 g Feta, Zitronensaft und etwa 200 ml Nudelwasser im Mixer zu einer glatten Sauce püriert. Die Sauce wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und für mehr Cremigkeit mit Cashewmus und Olivenöl verfeinert. Anschließend wird sie in einer Pfanne kurz erhitzt, die gekochte Pasta untergehoben und alles gut vermischt. Die Pink Pasta wird auf Tellern angerichtet und mit dem

restlichen Feta sowie frischer Petersilie garniert und serviert.