

## Lecker



### ZUBEREITUNG

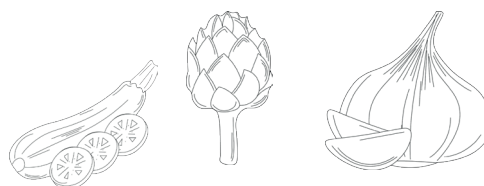
Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen und stark salzen. Rote Bete durch einen Seiher über dem Topf abgießen, sodass die Flüssigkeit ebenfalls mit aufkocht. Die Rote Bete in den Standmixer geben. Im kochenden Wasser die Pasta nach Packungsanweisung kochen, danach durch den Seiher abgießen und wieder in den Topf geben.

Zitronenhälfte abreiben und auspressen. Zitronensaft sowie Schmand zur Roten Bete in den Standmixer geben und alles sehr fein pürieren. Etwas Pastawasser mit einer Saucenkelle ergänzen und alles zu einer cremigen Sauce mixen. Mit Zucker, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und im Topf mit der heißen Pasta vermengen. Diese auf Teller verteilen und mit Zitronenabrieb, Basilikumblättchen sowie gehackten Kernen servieren.

### ZUTATEN

#### für 2-4 Portionen

250 – 300 g Pasta nach Wunsch,  
z. B. Rigatoni oder Tortelloni  
1 Glas Rote Bete (Abtropfgewicht  
etwa 220 g)  
200 g Schmand oder vegane  
Alternative  
½ Bio-Zitrone  
Zucker  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
zur Dekoration: ein paar  
Basilikumblättchen +  
gehackte Kerne



### UTENSILIEN

Mittelgroßer Topf, Seiher,  
Standmixer, Zitruspresse, Feinreibe,  
Saucenkelle