

Halloween- Pasta



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen,
400 g Spinat
½ Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
1 Bio-Zitrone
500 g Eierbandnudeln
120 ml Rote-Bete-Saft
2 EL Olivenöl
150 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Für die Monsteraugen:
250 g Mozzarella
4 schwarze Oliven

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein schneiden. Spinat waschen und trocken schleudern. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, die Schale abreiben und 2–3 EL Saft auspressen.
2. Bandnudeln in einem Topf mit dem Rote-Bete-Saft sowie ausreichend gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung garen.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig schwitzen. Spinat hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ab-

- löschen, den Deckel aufsetzen und den Spinat bei mittlerer Hitze zerfallen lassen. Zitronensaft und -abrieb, Sahne und Kräuter hinzugeben und 5–7 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit den Mozzarella abgießen und in Kreise schneiden, die als Monsteraugen dienen. Oliven in breite Ringe schneiden und auf die Mozzarellakreise legen.
5. Die Soße vom Herd ziehen und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.