

Rote-Bete- Pesto



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Rote-Bete-Kugel (oder Scheiben aus dem Glas)
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Walnüsse
- 50 g Parmesan
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL Essig, 1 EL Honig, ½ TL Oregano
-
- 500 g Fusilli
- 1 Handvoll Pistazien
- Salz, Pfeffer
- Frische Kräuter (optional)
- Frisch geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG:

Zunächst die Rote Bete grob würfeln. Im Anschluss die Walnüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten und abkühlen lassen – danach mit den übrigen Zutaten in einen Mixer geben und pürieren.

Das Pesto noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und in der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung garen und Pistazien grob hacken. Alles mit dem übrigen Parmesan und frischen Kräutern servieren.