

Rote Spaghetti mit Spinat und Feta

Für 4 Personen

1 kg frischer Blattspinat	Salz	400 g Spaghetti
150 ml Rote-Bete-Saft	20 g Butter	2 EL Weißweinessig
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
Pfeffer	1 Prise Muskat	1 Bio-Zitrone
1 Gartenkresse-Schälchen	100 g Feta	

Spinat putzen, die Stängel entfernen. Spinatblätter gut waschen und abtropfen lassen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Spaghetti im kochenden Salzwasser darin bissfest garen.

In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf Rote-Bete-Saft mit Butter und Essig bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Zwiebel und den Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Spaghetti abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nudelwasser mit der Rote-Bete-Reduktion in einen großen flachen Topf (oder eine Pfanne) gießen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Nudeln und etwas Zitronenschale in die Rote-Bete Reduktion geben und kurz erwärmen, dabei ständig wenden, bis die Nudeln die rote Farbe angenommen haben.

Kresse vom Beet schneiden und den Fetakäse mit den Fingern zerbröseln. 12. Spinat in tiefe Teller geben, darauf die roten Spaghetti anrichten und mit Feta und Kresse garnieren.

Rainer Klutsch am 12. April 2021