

Rote Pasta, Walnüsse und Parmesan-Thymian-Soße

Für 4 Personen:

200 g Rote Bete	Salz	3 Zweige Thymian
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
250 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne	350 g Tagliatelle (Bandnudeln)
1/2 Bio-Zitrone	Pfeffer	80 g Parmesan
50 g Walnusskernhälften		

Rote Bete vorsichtig waschen und in einen Topf geben, dann vollständig mit Wasser bedecken. Das Wasser bei geschlossenem Deckel aufkochen lassen. Zugedeckt die Knollen leicht köchelnd gar kochen. Je nach Größe der Knollen kann das ca. 25-50 Minuten dauern. Da Salz der Roten Bete Farbe entzieht, erst kurz vor Ende des Kochvorgangs salzen.

In der Zwischenzeit Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Gemüsebrühe angießen, aufkochen und um die Hälfte einkochen lassen.

Dann Sahne zufügen und 3 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen, die Hälfte vom Thymian zugeben. Sauce zunächst beiseite stellen.

Die gekochte Rote Bete schälen und grob schneiden.

Tagliatelle in einem Topf in reichlich Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Rote Bete mit 2 EL Olivenöl, etwas Zitronenschale und -saft, restlichem Thymian und 2 EL vom Nudelkochwasser in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesan fein reiben.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann grob hacken.

Saucenansatz nochmal erwärmen (nicht aufkochen) und die Hälfte vom Parmesan untermischen.

Die Sauce abschmecken.

Gekochte Nudeln abgießen und sofort mit dem Rote Bete Püree vermengen.

Rote Pasta auf Tellern anrichten, etwas frisch gemahlener Pfeffer darauf geben. Die Sauce angießen, mit Walnüssen und restlichem Parmesan bestreut servieren.

Sören Anders am 10. November 2022