

# Rote Spaghetti mit Grünkohl und Ricotta

## Für 4 Personen

600 g junger Grünkohl	Salz	400 g Spaghetti
150 ml Rote-Bete-Saft	20 g Butter	2 EL Weißweinessig
2 Schalotten	2 EL Olivenöl	3 EL Sojasauce
Pfeffer	1 Bio-Zitrone	1 Gartenkresse-Schälchen
150 g Ricotta		

Grünkohl von den groben Stielen abstreifen, gut waschen und abtropfen lassen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

Die Spaghetti im kochenden Salzwasser bissfest garen.

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

Schalotten schälen und klein schneiden.

Spaghetti abgießen, dabei 100 ml Nudelkochwasser auffangen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin andünsten. Grünkohlblätter zugeben und einige Minuten dünsten. Mit der Sojasauce ablöschen und gut vermischen.

Aufgefangenes Nudelwasser und 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 zur Rote-Bete Reduktion geben und alles kurz erwärmen, dabei ständig wenden, bis die Nudeln die rote Farbe angenommen haben.

Kresse vom Beet schneiden. Den Ricotta mit den Fingern zerbröseln.

Grünkohl in tiefe Teller geben, darauf die roten Spaghetti anrichten, mit Ricotta und Kresse garnieren.

Sören Anders am 30. Januar 2024