

## Pink Pasta

### Für 2 Personen:

250 g Bandnudeln	2 gekochte rote Beten	150 g Fetakäse
4 Scheiben Speck	200 ml Schlagsahne	1/2 Bund Schnittlauch
1 Zitrone	2 EL Olivenöl	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Speck in 3-4 cm breite Streifen schneiden. Speck im heißen Olivenöl anbraten. Rote Bete fein reiben, mit zum Speck in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten mitbraten.

Hälfte Fetakäse in die Pfanne bröseln, dann die Sahne angießen, einmal aufkochen und dann von der Hitze nehmen.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen und zu der Rote-ete-Sauce in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles einmal in der Pfanne durchschwenken.

Schnittlauch in Stifte schneiden, zu den Nudeln geben und unterrühren.

Nudeln mit der Sauce anrichten und Rest Fetakäse über die Nudeln reiben. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Steffen Henssler am 16. September 2021