

Rote Beete Nudeln mit Meerrettichcreme, Portulak und Walnüssen



[caption id="attachment_9475" align="aligncenter" width="709" caption="Kräftige Farben und Aromen auf



dem Teller"]

[/caption]

Zutaten

für 4 Personen

- 300 g Bandnudeln
- 200 g rote Beete oder rot weiße Beete, in halbe Scheiben geschnitten
- 250 ml Rote Beete Saft
- 2 Schalotten
- 50 g Butter
- 1 EL Mehl
- 2 EL Meerrettich
- 200 ml Gemüsebrühe
- Sahne oder Milch nach Belieben
- Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Handvoll Portulak

Zubereitung

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Dann die Schalottenwürfel in einer Pfanne mit 25 g Butter glasig braten. Mit einem EL Mehl bestäuben und kurz umrühren. Mit Brühe angießen und etwas einkochen lassen. Mit

Sahne oder Milch verfeinern und weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bandnudeln im Rote Beete Saft (verdünnt mit gesalzenem Wasser) bissfest kochen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit der Nudeln die Beetescheiben zugeben und mitkochen.

Vor dem Anrichten 25 g Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die abgeseihten Bandnudeln, Beetescheiben und die Handvoll Portulak in der Pfanne schwenken. Zum Servieren die Nudeln mit der Meerrettichsoße in tiefe Teller anrichten und mit Walnüssen dekorieren.



Kräftige Farben und Aromen auf dem Teller