



Rote- Bete- Nudeln mit Meerrettich

Zutaten

für 4 Personen

600g gekochte Rote Bete

60g Butter

100g in Ringe geschnittene Schalotten

Pfeffer aus der Mühle

200ml Rinderbrühe

400g Nudeln (etwa Creste di Gallo, "Hahnenkämme", oder Rigatoni)

2 EL Weißweinessig

8 Dillzweige oder Schnittlauchhalme

frisch geriebener Meerrettich

Sauerrahm nach Belieben

Zubereitung:

Rote Bete schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und bei mittlerer Temperatur Schalotten anschwitzen. Nach einer Minute Rote Bete zufügen und kräftig mit Pfeffer würzen. Rinderbrühe angießen und etwas reduzieren lassen. Die Nudeln nach Packungsangabe al dente kochen. Inzwischen Dill oder Schnittlauch waschen, trocknen und hacken. Die Nudeln abgießen, zur Roten Bete geben, und 1 Minute zusammen köcheln lassen und mit Essig und evt. etwas Salz abschmecken. Auf Teller verteilen und mit frisch geriebenem Meerrettich, Dill oder Schnittlauch bestreuen. Nach Belieben Sauerrahm dazu reichen.