

## Pinke Nudeln

### Zutaten (4 Personen)

500 g	Pasta
500 g	frische rote Bete
1	Zwiebel
3 EL	Olivenöl
3	Knoblauchzehen
1 TL	Meersalz
2 TL	Zucker
200 ml	Wasser
etwas	Pfeffer
10 g	Frische Petersilie (Dill ist auch gut)
20 g	Pinienkerne

### Experimentiervorschrift:

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und sehr fein würfeln. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel-Knoblauch-Würfel mit dem Zucker glasig dünsten. Anschließend die rote Beete dazugeben und für 5 Minuten bei mittlerer Hitze mitbraten lassen. Im Anschluss Wasser in den Topf geben und alles für mindestens 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Nudeln in einem weiteren Topf mit Salzwasser, nach Packungsanweisung, gar kochen. Petersilie fein hacken und zur Seite stellen. Pinienkerne, ohne jeglichen Zusatz von Öl, in einer beschichteten Pfanne rösten, bis sie leicht braun sind. Zum Abkühlen zur Seite stellen. Die Rote-Bete-Masse vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab zu einer sämigen Masse pürieren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Pasta fertig ist, in einem Sieb abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und die Rote-Bete-Masse darüber geben – gut durchmischen und staunen wie die Nudeln die Farbe annehmen. Die pinken Nudeln auf Teller portionieren, Petersilie und Pinienkerne darüber geben und servieren.