

heute gibt es...

Pasta con le barbabietole



Ingredienti(3 porzioni)

- 300g Pasta
- 1 spicchio d'aglio
- 1 EL Walnusskerne
- 2 EL Olivenöl
- 200g barbabietole (precotto, confezionato sotto vuoto)
- 5 foglie Basilikum fresco
- Sale

Preparazione:

1. portare a ebollizione in una pentola di acqua salata e cuocere la pasta è al dente. Nel frattempo, preparare la salsa.
2. Sbucciate lo spicchio d'aglio e zusammendücken con il palmo. dare insieme a un cucchiaio di olio e le noci tritate grossolanamente in una casseruola e friggere per 1 minuto a fuoco medio ..
3. In parallelo, i dadi della barbabietola con le foglie di basilico anche dare nella pentola e mescolare tutto per 3 minuti su fiamma alta.
4. Successivamente purea con un frullatore a immersione tutti bene, aggiungere un altro cucchiaio di olio d'oliva e condire la salsa con sale.
5. Una volta che la pasta è al dente questo sforzo e avendo cura di raccogliere un po 'di acqua di cottura. Aggiungere la pasta al condimento e mescolare tutto bene fino a quando la salsa uniformemente distribuito e le tagliatelle sono colorati. Se il Tutti sembrano un po 'asciutto, aggiungere una piccola quantità di acqua di cottura.





Importanti suggerimenti e informazioni:

- Naturalmente, fresco per questo piatto barbabietola rossa può essere utilizzato. Questi devono essere cotti prima, però, che è molto più grande nel tempo.
- Dadi possono anche essere sostituiti da pinoli, mandorle o nocciole, per esempio.
- A chi non piace l'aglio o non può tollerare, può sostituirlo con mezza cipolla piccola.
- Quando la pasta è qui sia pasta lunga come spaghetti, pasta e brevi come fusilli sono.