



## Spaghetti "Rosso"

(4 Portionen)

### Zutaten

400 g gekochte, geschälte rote Beete  
1 TL FUCHS Kümmel ganz  
2 Frühlingszwiebeln  
20 g Walnusskerne  
400 g Makkaroni  
2 EL Crème fraîche  
2 TL FUCHS Schnittlauch gefriergetrocknet  
1 TL FUCHS Petersilie gefriergetrocknet  
Salz  
0,25 TL FUCHS Pfeffer schwarz gemahlen  
0,25 TL FUCHS Zitronen-Pfeffer-Würzer  
0,25 TL FUCHS Bunter Pfeffer-Gewürzmischung  
100 g Schafskäse



### Zubereitung

Rote Beete schälen, grob würfeln und mit dem Kümmel im Mixer fein zerkleinern.  
Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.  
Walnusskerne grob hacken.  
Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.  
Das Rote-Beete-Püree mit Frühlingszwiebeln, Walnüssen, Crème fraîche, der Hälfte des Schnittlauchs, der Petersilie sowie 3-4 Esslöffeln des Nudelwassers erhitzen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und mit dem Gemüsepüree vermischen.  
Schafskäse würfeln, restlichen Schnittlauch und Petersilie hinzufügen.  
Die Nudeln mit der Schafskäsemischung bestreut servieren.

**KJ/Kcal pro Portion:** 2168/518