

Spaghetti mit Teriyaki-Roter Bete und Ziegenfrischkäse

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Pasta:

800 g	Rote Bete, gekocht, geschält Pflanzenöl
150 ml	<u>Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki</u>
200 g	Schalotten, gewürfelt
1 l	Rote-Bete-Saft
250 g	Butter Salz Pfeffer
1 kg	Spaghetti, ungekocht
200 g	Baby-Mangold

Für das Topping:

100 g	Walnusskerne, geröstet, gehackt
300 g	Ziegenfrischkäse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Rote Bete in mundgerechte Stücke schneiden, mit etwas Öl in einer Sauteuse dünsten und Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki dazugeben. Bis zum Anrichten warmhalten.

Schritt 2

Schalotten in etwas Öl dünsten und mit Rote-Bete-Saft auffüllen. Leicht aufkochen lassen, Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti nach Packungsanweisung sehr „al dente“ kochen und in den Rote-Bete-Saft geben. Für weitere 1–2 Minuten kochen lassen, bis der Saft leicht bindet. Baby-Mangold hinzugeben und durchschwenken. Der Mangold darf noch etwas Biss behalten.

Schritt 3

Die Spaghetti aufdrehen und auf dem Teller anrichten. Die Teriyaki-Rote Bete drumherum drapieren und mit gehackten Walnusskernen sowie zerbröseltem Ziegenkäse getoppt servieren.