



## Rote-Beete-Pasta mit Feta

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

4	frische Rote Beete	3	Thymianzweige
1	Bio Orange für Zesten	6	Knoblauchzehen
	Olivenöl	400 g	Pasta
250 g	Feta	1 EL	Rotwein-Essig
1 Hdv.	Dill, frisch gehackt		Salz & Pfeffer

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Rote Beete schälen und mit Orangenzesten, Öl und Thymian zusammen in einen Bräter geben und für ca. 30 - 40 Minuten im Ofen abgedeckt backen.
2. Pasta in Salzwasser kochen.
3. Nach dem Rösten die Rote Beete und den Orangensaft in einen Mixer geben und mit dem Feta, sowie einer Schöpfkelle vom Nudelwasser und 3 EL Olivenöl, sowie ½ EL Essig zu einer sämigen Soße mixen.
4. Pasta abgießen und direkt mit der Soße mischen.
5. Feta darüber krümeln, mit frischem Olivenöl und etwas Dill anrichten.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken

und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Rote-Beete-Pasta mit Feta

Stand 26.06.2023