Nudeln mit Rote-Bete-Stiften

Kategorie: Nudelgerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

2,0	mittelgroße Rote-Bete-Knollen
1,0	Zwiebel
	Öl zum Anbraten
250 ml	Gemüsebrühe
250 g	Nudeln
ml	Salz & Pfeffer
2,0 EL	Essig (z.B. Balsamico bianco oder Apfelessig)
3,0 EL	Saure Sahne
2,0 EL	Schnittlauchröllchen

(Angaben für 2 Personen)



Das ist mal wieder ein Beispiel für die gesunde und leckere Express-Küche.

Zubereitung

Die Rote Bete schälen und in dünne Stifte schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Viertel-Ringe schneiden. Zwiebeln kurz in Öl anbraten, Rote Bete hinzugeben und kurz weiter braten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt bissfest dünsten. Währenddessen die Nudeln kochen.
Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Essig würzen und die saure Sahne unterrühren. Die Nudeln mit dem Gemüse anrichten und mit Schnittlauch-Röllchen bestreuen.