



Rote Beete Pasta mit veganem Feta



Zubereitungszeit:

15 Min.

Zutaten:

Für 2 Personen

- 200 g (glutenfreie) Nudeln
- Nudelwasser
- 4 EL [Rote Beete Aufstrich](#)
- 50 g veganer Feta + extra zum Toppen
- Salz Pfeffer
- Geröstete Pistazien
- Dill

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen. Etwas Nudelwasser aufbewahren. Den Rote Beete Aufstrich mit Feta und Nudelwasser cremig mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln mit der Sauce vermengen, auf einem Teller anrichten und mit Pistazien und Dill servieren. Vollguten Appetit!