



## Rote- Bete- Nudeln mit Meerrettich

### Zutaten

für 4 Personen

*600g gekochte Rote Bete*

*60g Butter*

*100g in Ringe geschnittene Schalotten*

*Pfeffer aus der Mühle*

*200ml Rinderbrühe*

*400g Nudeln ( etwa Creste di Gallo, "Hahnenkämme", oder Rigatoni)*

*2 EL Weißweinessig*

*8 Dillzweige oder Schnittlauchhalme*

*frisch geriebener Meerrettich*

*Sauerrahm nach Belieben*

### Zubereitung:

Rote Bete schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und bei mittlerer Temperatur Schalotten anschwitzen. Nach einer Minute Rote Bete zufügen und kräftig mit Pfeffer würzen. Rinderbrühe angießen und etwas reduzieren lassen. Die Nudeln nach Packungsangabe al dente kochen. Inzwischen Dill oder Schnittlauch waschen, trocknen und hacken. Die Nudeln abgießen, zur Roten Bete geben, und 1 Minute zusammen köcheln lassen und mit Essig und evt. etwas Salz abschmecken. Auf Teller verteilen und mit frisch geriebenem Meerrettich, Dill oder Schnittlauch bestreuen. Nach Belieben Sauerrahm dazu reichen.