

REZEPT

Penne mit Ziegenkäse, Lauch und roter Beete

Zubereitungszeit: **20 min** Portionen: **4**



Zutaten

160 g Vollkorn Penne
500 g Lauch
480 g Rote Beete vakuumverpackt
40 g frischer Ingwer
2 TL Kreuzkümmel
4 EL Rapsöl
240 ml Orangensaft
240 g Ziegenfrischkäse
4 EL Apfelessig
Radicchio Salat
Pfeffer

Wein

Weingut Margarethenhof,
Forst an der Weinstraße
2020er Rosé Kernstück trocken

Zubereitung

1. Penne in Salzwasser kochen und den in Streifen geschnittenen Lauch in den letzten drei Minuten dazu geben.
2. Beim Abgießen eine halbe Tasse Nudelwasser auffangen.
3. Rote Beete, Ingwer und Kreuzkümmel in Rapsöl andünsten.
4. Orangensaft hinzufügen und drei Min köcheln.
5. Ziegenkäse, Apfelessig mit Nudelwasser vermengen und die Penne mit dem Lauch hinzugeben.
6. Alles zusammen fügen.
7. Mit Pfeffer, Salz und Apfelessig abschmecken
8. Penne anrichten und mit dem restlichen Ziegenkäse und Radicchio bestreuen.
9. Guten Appetit