



2
PORTIONEN

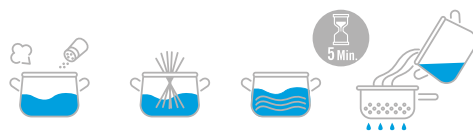
EDAMAME SPAGHETTI MIT ROTE-BEETE-MINZ-PESTO

ZUTATEN

- 100 g Edamame Spaghetti, gekocht
- 150 g rote Bete
- 2 Zehen Knoblauch
- 60 g Olivenöl
- 50 g Walnüsse
- 20 g Zitronensaft
- 1 EL Honig
- Salz & Pfeffer
- 10 Minzblätter

Die Edamame Spaghetti kochen.

Etwas Nudelwasser nach dem Abgießen beiseite stellen.



Die Rote Bete schälen, in grobe Stücke schneiden und bissfest garen.

Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Jetzt nur noch mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und schon ist das Pesto fertig.

Pesto mit 1-2 EL Nudelwasser und der Pasta verrühren und genießen.

Voila... Enjoy... Just Taste!



VEGAN



PROTEIN



GLUTENFREI



LOWER CARB



BALLASTSTOFFREICH

