


 Hauptspeise



Tagliatelle mit Rote-Bete-Orangen-Sauce

und Büffelmozzarella

 25 min Zubereitungszeit

 35 min Kochzeit

 1.083 kcal pro Portion

•• Mittel

 Deutsche Küche

 International

 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

200 g Tagliatelle

250 g Rote Bete

1 Chilischote

1 Zwiebel, rot

1 Knoblauchzehe

30 g Walnuskerne

100 ml Orangensaft

250 ml Gemüsefond

1 Bio-Orange

150 ml Sahne

30 g Rosinen

1 Kugel Büffelmozzarella

Zubereitung

- 1 Tagliatelle in einem großen Topf mit ausreichend kochendem Salzwasser ca. 8 Min. leicht kochen. Anschließend abschütten.
- 2 Rote Bete schälen. Chilischote abwaschen, entkernen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Alles in kleine Würfel schneiden. Walnuskerne klein hacken.
- 3 In einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Zwiebel, Chili und Knoblauch kurz anbraten. Rote Bete hinzugeben. Kurz weiterbraten. Mit Zimt, Salz, Pfeffer würzen. Mit Orangensaft ablöschen. Gemüsefond hinzugeben. Abgedeckt ca. 10 Min. leicht kochen, hin und wieder umrühren. Deckel abnehmen und einkochen lassen.
- 4 Von der Orange etwas Schale fein abreiben. Zur Rote Bete hinzugeben. Nun aus der Orange die Filets auslösen, diese halbieren. Sahne in die Sauce einrühren. Orangenfilets und Rosinen hinzugeben. Tagliatelle hinzugeben und in der Sauce schwenken. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

2 Ei Butter zum Braten
1 Prise Zimt zum Würzen
1 Prise Salz, Pfeffer zum Würzen

5 Tagliatelle mit Rote-Bete-Orangen-Sauce auf Tellern anrichten.
Büffelmozzarella zerzupfen und auf den Nudeln verteilen.
Walnusskerne drüber streuen und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	678kJ /167kcal	4.401kJ /1.083kcal
Fett	9g	53g
davon gesättigte Fettsäuren	5g	27g
Kohlenhydrate	19g	121g
davon Zucker	4g	24g
Eiweiß	5g	30g
Salz	1g	4g