



## Rezepte aus der Behr Küche

### Winterliche Wurzel-Pasta



#### Zutaten für 2 Personen

- 400 g Petersilienwurzeln
- 250 g Möhren
- 1 Rote Bete
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Chilipulver
- 1 Prise Zucker
- ½ Bund Petersilie
- 1 Handvoll Haselnüsse
- 200 g Pasta (Tortiglioni, Penne oder Fusilli)
- 120 g Ricotta

#### Zubereitung:

Zunächst den Backofen auf 180° C Umluft oder 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilienwurzeln, die Möhren, die rote Bete und die rote Zwiebel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Chili und einer Prise Zucker vermengen und für ca. 40 Minuten im Ofen garen.

Währenddessen die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und ebenfalls grob hacken. Die Pasta nach Packungsanweisung bissfest garen und beim Abgießen etwas Kochwasser auffangen.

Nun die Pasta mit dem Ricotta vermengen und so viel Nudelwasser hinzugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Das Ofengemüse und die Petersilie unterheben und bei Bedarf nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Pasta mit den gerösteten Haselnüssen bestreut servieren.

Guten Appetit!