

Karamellierte Balsamico-Pasta mit Roter Bete & Champignons

FÜR 2 PERSONEN

Zutaten:

160 g	Spaghetti
60 g	Ziegenfrischkäse
4 Zweig(e)	Thymian, frisch
200 g	braune Champignons
1	Rote Bete, roh
100 ml	Aceto Balsamico
4 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
1 Zehe	Knoblauch
½ EL	rosa Pfeffer
	Salz
	Pfeffer



1. Backofen auf 220°C (Ober- und Unterhitze, empfohlen) oder 200°C (Umluft) vorheizen.
2. Rote Bete schälen und klein würfeln.
3. Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken.
4. Rote Bete, Thymian, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen.
5. Rote Bete auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 20-25 Minuten backen.
6. Pasta nach Packungsanleitung kochen.
7. Champions putzen und vierteln.
8. Knoblauch schälen und hacken.
9. Champions und Knoblauch in Olivenöl ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Wenn die Champions durch sind, aus der Pfanne nehmen. Balsamico und Honig in die Pfanne geben und solange kochen, bis es sich um die Hälfte reduziert hat.
11. Rosa Pfefferkörner zu der Balsamico-Reduktion hinzufügen.
12. Zum Schluss Spaghetti und Champions in die Pfanne geben und gut mischen. Bei Bedarf nochmal abschmecken.
13. Pasta mit gerösteter Rote Bete und Ziegenkäse servieren.