



LINGUINE MIT ROTER BETE-GORGONZOLA-SOSSE

Zutaten für 4 Personen

6 rote Bete (frisch gekocht oder vakuumiert)
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
200 ml Weißwein
Saft von 2 Zitronen
2 EL Honig
10 – 14 EL Meerrettich oder Sahne-Meerrettich
80g Gorgonzola
6 EL Creme Fraiche
100 g Parmesan in Spänen
500 g Linguine



So geht's:

- 1) Rote Bete, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Zusammen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl etwa 5 Minuten anschwitzen. Mit je 200 ml Weißwein und Wasser ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.
- 2) Meerrettich, Creme Fraiche, Honig und Zitronensaft unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3) Linguine laut Packungsanweisung kochen und abgießen und auf vier Teller verteilen. Die Soße obenauf geben (Rest auf den Tisch stellen) und mit Parmesanspänen bestreuen.