

## Rote Sahnenudeln

### Zutaten:

300 g	rote Bete
100 g	süße Sahne
etwas	Zitronensaft
400 g	Bandnudeln
	Butter
2 - 3 EL	geriebener Hartkäse
	schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)

### Zubereitung:

Die roten Bete putzen, waschen und im Dampfkochtopf weich dünsten, schälen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln inzwischen bissfest kochen.

Butter in einem Topf zerlassen, die rote Beteseiße dazugeben, erhitzen und die noch heißen Nudeln unterrühren. Kurziterrühren, bis die Nudeln richtig rot sind und die Seiße eingezogen ist.

Nudeln mit dem Käse vermischen und mit Pfeffer übermahlen.

## GUTEN APPETIT!