

Spaghetti med spiraliserad rödbeta och getost

Ingredienser

Spiraliserad rödbeta

500 g Rödbeta
0,5 msk Olivolja
0,5 tsk Salt
1 krm Svartpeppar

Tillbehör

2 msk Olivolja
50 g Grov surdegsbaguette
1 dl Färsk timjan
2 st Vitlöksklyfta
100 g Fullkornsspaghetti
100 g Bacon
50 g Chèvre getost
50 g Parmesan
0,5 tsk Salt
1 krm Svartpeppar
1 msk Flytande honung

Kombinationen av rödbeta och getost är en klassiker.

Förberedelsetid: 00:10

Tillagningstid: 00:30

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 4

Tillagning

Spiraliserad rödbeta

1. Skala rödbetorna och gör tunna nudlar med hjälp av en grönsakssvarv.
2. Lägg den svarvade rödbetan på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt. Ringla över olivolja och krydda med salt och peppar. Rosta i en 225 gradig ugn i 20 minuter.

Pasta

1. Koka spaghetten i 5 dl vatten i 8 minuter. Dränera och ställ åt sidan.
2. Skala och finhacka vitlök. Finhacka timjan. Riv baguetten i små bitar.
3. Värm upp 1 msk olivolja i en stekpanna och tillsätt hälften av timjanen och all vitlök och fräs i 3 minuter. Blanda i det rivna brödet och fräs ytterligare 5 minuter. Häll över i en skål.
4. Häll 1 msk olivolja i stekpannan och stek bacon knaprigt. Tillsätt resterande timjan och stek i 2 minuter. Blanda i de stekta brödsulorna i spaghetten och rödbetan.

5.

Riv parmesanen och blanda i pastan. Krydda med salt och peppar.

6.

Portionera upp pastan och toppa med smulad getost och honung. Strö över timjan och servera.