



# PINK PASTA

Dezember ist bei uns pink! Verantwortlich dafür sind die Simply Good Roten Rüben. Verpasste jetzt deiner Stimmung einen Gute-Laune-Booster!

ZEITSCHÄTZUNG  
**30 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**SUPER EASY**

ERNÄHRUNG  
**VEGETARISCH**

## ZUTATEN

- 1 Pkg. Simply Good Gnocchi
- 1 Pkg. Simply Good Rote Rüben
- 200g Fetakäse
- 2EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 50g Walnüsse
- Orgenao
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1

Simply Good Rote Rübe in grobe Würfel schneiden.  
Knoblauch ebenso grob würfeln.

2

Knoblauch und Rote Rüben mit Olivenöl vermengen und zusammen mit 100g Fetakäse für 15 Min. im Backofen bei 180°C backen.

3

Währenddessen die Simply Good Gnocchi laut Packungsanweisung zubereiten.

4

Rote Rüben, Knoblauch und Fetakäse zusammen mit 100ml Nudelwasser in einem Mixer fein pürieren.

5

Simply Good Gnocchi in eine Pfanne geben, mit der pinken Soße vermengen, mit Salz & Pfeffer abschmecken und erhitzen.

6

Zeitgleich den restlichen Fetakäse zerbröseln.

7

Pink Pasta auf 4 Teller verteilen und mit Fetakäse, Walnüssen und Oregano garnieren.