Rote Beete Tomaten Pasta

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 30 Minuten	15 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

1 Stk.	frische rote Beete
1 Stk.	rote Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 Hand voll	Basilikum
ein paar	frische Tomaten
etwas	Pfeffer, Salz, Paprika
etwas	Honig

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Öl andünsten und mit ein wenig Honig karamellisieren.
Die vorgekochte, kleingeschnittene rote Beete mit anbraten nach etwa 5 Minuten die kleingeschnittenen Tomaten dazugeben.
Dann alles gut würzen und einige Stangen des Basilikums mit einkochen lassen
Ca 15 Minuten einkochen bis die Soße schön sämig ist.
Vor dem servieren noch kleingeschnittenen Basilikum unterheben.
Dazu leckere Pasta.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet