



Ofengemüse mit Blauschimmelkäse

fruchtig-fein mit Birne und Pekannüssen



20-30min



2 Personen

Eine Komposition, die einem Stilleben Paul Cézannes entsprungen sein könnte: saftige Birnenspalten, erdige Rote Bete, Lollo rosso, Süßkartoffel und Feldsalat in vollständiger Harmonie mit cremigem Blauschimmelkäse und feinen Pekannusskernen. Ein Fest der Farben und Aromen!

Was du von uns bekommst

- 1 Rote Bete
- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Pekannusskerne ¹⁵
- 1 Birne
- 100g Blauschimmelkäse ⁷
- 100g Feldsalat
- 100g Lollo rosso

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ¹⁰
- 1EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleine Pfanne
- Sparschäl器
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Beim Verarbeiten der Roten Bete am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.

Allergene

Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 753kcal, Fett 54.3g, Kohlenhydrate 48.6g, Eiweiß 17.0g



1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Rote Bete**, die **Süßkartoffel** und die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Süßkartoffel** noch einmal halbieren. Das **Gemüse** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 1EL Olivenöl und 1 guten Prise Salz vermengen und 20-25Min. im Ofen goldbraun rösten.



4. Birnen braten

Die **Birne** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. In derselben Pfanne bei mittlerer Hitze rundum 2-3Min. anbraten, dabei nach Bedarf noch etwas Butter dazugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und bis zum Servieren beiseitestellen.



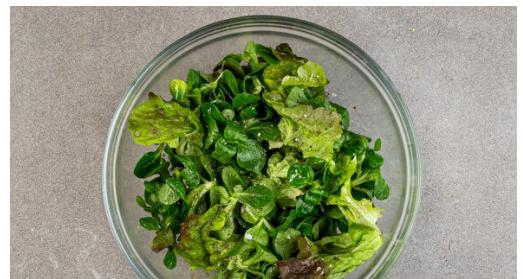
2. Dressing zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Zitronensaft** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1TL Senf, 1TL Honig oder 1/2TL Zucker sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Ggf. mit mehr Essig und Honig oder Zucker abschmecken. **Tipp:** Vorsicht mit der Süße, die karamellisierten **Nüsse** und die **Birnen** sind auch süß.



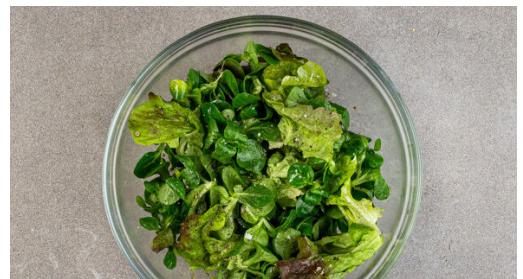
3. Nüsse karamellisieren

In einer kleinen Pfanne 1EL Butter und 1,5TL Zucker bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen, bis der Zucker schmilzt. Die **Nüsse** dazugeben und auf der niedrigsten Stufe 3-5Min. karamellisieren lassen, dabei gut umrühren. Aus der Pfanne nehmen und auf einem leicht gefetteten Backblech oder Backpapier abkühlen lassen, dann grob hacken. Die Pfanne aufbewahren.



6. Salate mischen

Den **Käse** in kleine Würfel schneiden.



Den **Lollo rosso** in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem **Feldsalat** und **1-2EL Dressing** vermengen. Den **Salat** auf Teller verteilen und mit dem **Ofengemüse** belegen. Die **Birnenspalten**, die **Käsewürfel** und die **Nüsse** darauf anrichten und mit der **Zitronenschale** garnieren. Mit dem **restlichen Dressing** beträufeln und servieren.