



Ofengemüse mit Blauschimmelkäse

fruchtig-fein mit Birne und Pekannüssen



20-30min



3-4 Personen

Eine Komposition, die einem Stillleben 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

- 2 Rote Beten
- 2 Süßkartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 75g Pekannusskerne ¹⁵
- 2 Birnen
- 200g Blauschimmelkäse ⁷
- 100g Feldsalat
- 200g Lollo rosso

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf ¹⁰
- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroße 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 690kcal, Fett 49.7g, Kohlenhydrate 44.5g, Eiweiß 15.6g



1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Roten Beten**, die **Süßkartoffeln** und die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Süßkartoffelspalten** noch einmal halbieren. Das **Gemüse** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen und 20-25Min. im Ofen goldbraun rösten.



4. Birnen braten

Die **Birnen** 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 2EL Olivenöl, 1EL Essig, 1EL Wasser, 2TL Senf, 2TL Honig oder 1TL Zucker, 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 mittelgroßen Pfanne 2EL Butter und 3TL 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.



5. Käse schneiden

Den **Käse** in kleine Würfel schneiden.



6. Salate mischen

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.