



Ofengemüse mit Blauschimmelkäse

fruchtig-fein mit Birne und Pekannüssen



20-30min



2 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!

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

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

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



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 **Süßkartoffelspalten** noch einmal halbieren. Das **Gemüse** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und 20-25Min. im Ofen goldbraun rösten.



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.



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.



Den **Käse** in kleine Würfel schneiden.



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 etwas Backpapier abkühlen lassen, dann grob hacken. Die Pfanne aufbewahren.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**