



Gebratener Salat an Blauschimmelkäse

mit Roter Bete, Birne und Croûtons



unter 20min



3-4 Personen

Raffinierte Salate sind unsere Spezialität, denn sie bringen Abwechslung auf den Tisch, sind bunt, kreativ und natürlich auch geschmacklich ein Genuss. Heute braten wir unseren Romanasalat kurz in der Pfanne an, das gibt ihm ein herrliches Röstaroma. Dann servieren wir ihn mit einem herzhaft-cremigen Blauschimmelkäsedressing, frischer Birne, Roter Bete und selbst gemachten Croûtons. Da werden Salatträume wahr – guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen veganes Toastbrot ¹
- 3 Knoblauchzehen
- 10g Petersilie & Schnittlauch
- 200g Blauschimmelkäse ¹
- 2 Becher Joghurt ²
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Birnen
- 2 Packungen Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 2TL körniger Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

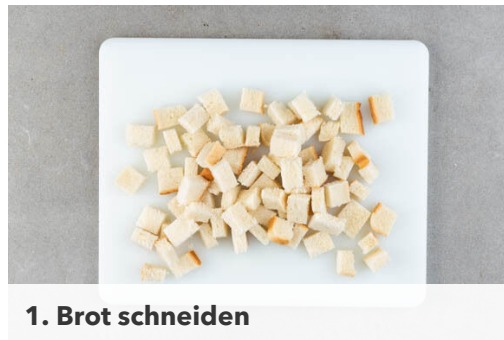
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

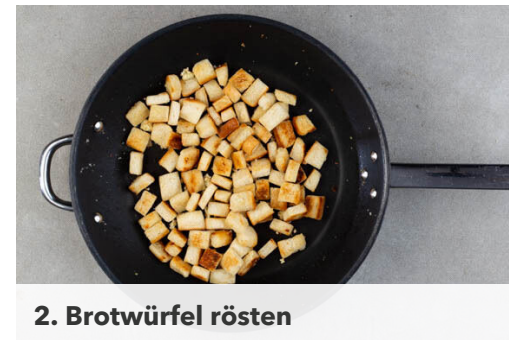
Nährwertangaben pro Portion

Energie 758kcal, Fett 48.8g, Kohlenhydrate 57.3g, Eiweiß 21.2g



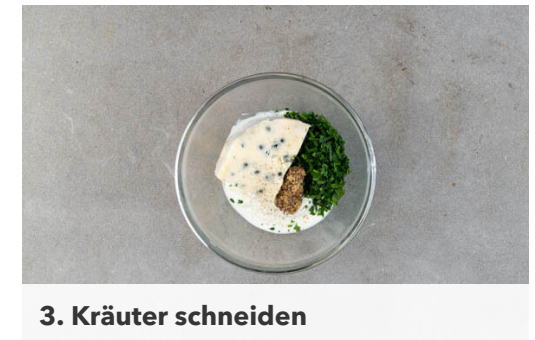
1. Brot schneiden

Die **Toastscheiben** aufeinanderstapeln und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



2. Brotwürfel rösten

2 große Pfannen mittelhoch bis stark erhitzen. Das **Brot** darin aufteilen, mit je 4EL Olivenöl beträufeln und mit je 1 kräftigen Prise Salz bestreuen, dann unter gelegentlichem Rühren in 6-8Min. goldbraun und knusprig rösten. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, zum **Brot** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten. Die **Brotwürfel** aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren.



3. Kräuter schneiden

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den **Schnittlauch** ebenfalls fein schneiden. **Tipp:** Wer möchte, kann auch die **Petersilienstängel** klein schneiden und verwenden. Den **Käse** mit dem **Joghurt**, den **Kräutern**, 2TL körnigem Senf und 2 kräftigen Prisen Pfeffer in eine Schüssel geben.



4. Dressing zubereiten

Die Zutaten für das **Dressing** mit einer Gabel erst zerdrücken und vermengen, dann kräftig verquirlen, bis eine weitgehend glatte Konsistenz erreicht ist. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Gemüse & Obst schneiden

Die **Rote Bete** abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Salat** jeweils vom Strunk befreien und längs halbieren.



6. Salat braten

Die **Salathälften** in der bereitgestellten Pfanne bei starker Hitze mit den Schnittseiten nach unten ca. 2Min. goldbraun anrösten. Etwas **Dressing** auf Tellern verstreichen, die **Salathälften** daraufgeben und mit der **Roten Bete**, den **Birnen** und den **Croûtons** garnieren. Den **Salat** nach Geschmack mit mehr **Dressing** beträufeln und servieren.