



Gebackene Rote Bete

mit gegrillter Birne und Ziegenkäse



20-30min



3-4 Personen

Ob als Vorspeise in einem winterlichen Menü oder als eleganter vegetarischer Hauptgang: Die auf zarten Spinatblättern angerichteten ofengebackenen Rote-Bete-Spalten, der feine Ziegenfrischkäse und die gegrillten Birnen sind nicht nur ein Hingucker, sondern auch geschmacklich perfekt abgestimmt. Dabei geht alles auch noch ruckzuck, sodass dir reichlich Zeit fürs Geschenkeverpacken und für schöne Stunden mit den Liebsten bleibt.

- 1,6,7
- 15
- 12

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Backblech und Backpapier
- Backofen
- Grillpfanne
- kleiner Kochtopf
- Sparschäler

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 500kcal, Fett 25.8g,
Kohlenhydrate 48.6g, Eiweiß 13.7g



Den Backofen auf 230°C Umluft (250°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen, halbieren und in 2-3cm breite Spalten schneiden.



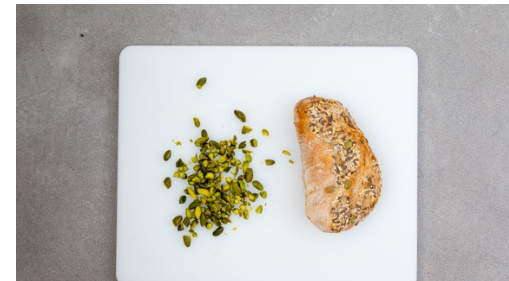
Die **Rote-Bete-Spalten** mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen in ca. 15-20Min. bissfest backen.



Den **Balsamicoessig** in einem kleinen Topf mit 1EL Zucker bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen, die Temperatur reduzieren und auf ca. 2/3 des ursprünglichen Volumens einköcheln lassen. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tip:** Je nach Geschmack und gewünschter Textur ggf. 1-2EL Olivenöl hinzugeben.



Die **Birnen** längs vierteln, entkernen und mit 1-2EL Olivenöl vermengen. Die **Birnenspalten** in einer Grillpfanne bei starker Hitze 2-3Min. von jeder Seite grillen, bis ein goldbraunes Grillmuster zu sehen ist.



Die **Pistazien** grob hacken. Die **Baguettebrötchen** im Ofen ca. 5-8Min. knusprig aufbacken.



Den **Ziegenkäse** dünn aufschneiden oder mit den Fingern zerrupfen. Den **Spinat** mit der **1/2 des Dressings** vermengen und die **Birnenscheiben** und die **Rote Bete** unterheben. Den **Käse** auf dem **Salat** anrichten, das **restliche Dressing** darüberträufeln und mit **Pistazien** garniert servieren. Das **Baguette** aufschneiden und zum **Salat** reichen.

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