



## Gebackene Rote Bete

mit gebrillter Birne und Ziegenkäse



20-30min



2 Personen

Ob als Vorspeise in einem feinen Menü oder als eleganter vegetarischer Hauptgang: Die auf zarten Spinatblättern angerichteten ofengebackenen Rote-Bete-Spalten, der cremige Ziegenfrischkäse und die gebrillten Birnen sind nicht nur ein Hingucker, sondern auch geschmacklich perfekt abgestimmt. Dabei geht alles auch noch ruckzuck - perfekt!

## Was du von uns bekommst

- 2 Rote Bete
- 1 Birne
- 2 Päckchen Pistazienkerne 15
- 2 rustikale Baguettebrötchen 1
- 1 Packung Ziegenfrischkäse 7
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Päckchen Balsamicoessig 12

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 692.0kcal, Fett 29.6g, Eiweiß 20.7g, Kohlenhydrate 80.7g



### 1. Rote Bete schneiden

Den Backofen auf 230°C Umluft (250°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen, halbieren und in 2-3cm breite Spalten schneiden. **Tipp:** Da die **Rote Bete** stark färbt, am besten mit Küchenhandschuhen und Schürze arbeiten!



### 2. Rote Bete backen

Die **Rote-Bete-Spalten** mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen 15-20Min. backen, bis die **Rote Bete** gar ist.



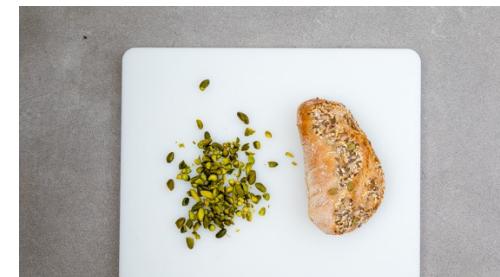
### 3. Dressing zubereiten

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



### 4. Birne grillen

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



### 5. Pistazien hacken

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



### 6. Anrichten und servieren

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