



## Gebackene Rote Bete

mit gegrillter Birne und Ziegenkäse



20-30min



3-4 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 gegrillten Birnen sind nicht nur ein Hingucker, sondern auch geschmacklich perfekt abgestimmt. Dabei geht alles auch noch ruckzuck – perfekt!



## Was du von uns bekommst

- 3 Rote Beten
- 2 Birnen
- 2 Päckchen Pistazienkerne <sup>15</sup>
- 4 rustikale Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Babyspinat
- 2 Päckchen Balsamicoessig <sup>12</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

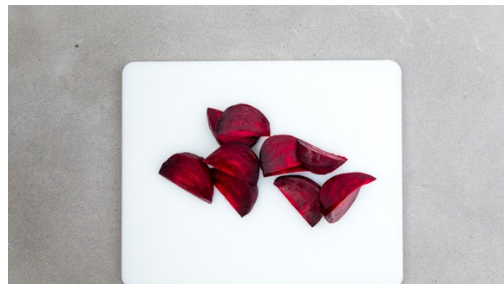
Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 678.0kcal, Fett 29.8g, Eiweiß 22.1g, Kohlenhydrate 76.2g



### 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!



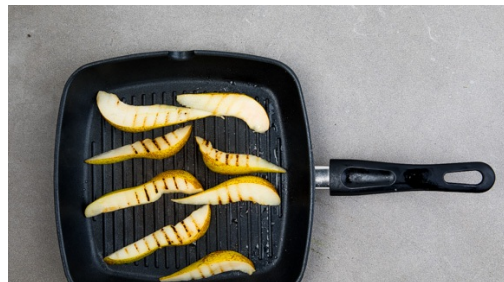
### 2. Rote Bete backen

Die **Rote-Bete-Spalten** mit 1-2EL 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.



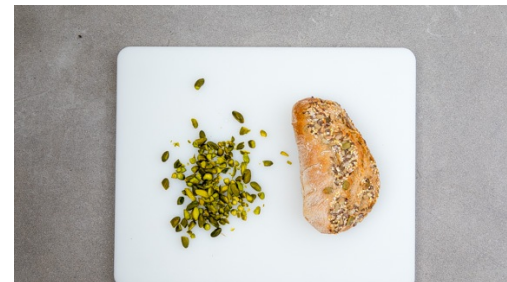
### 3. Dressing zubereiten

Den **Balsamicoessig** in einem kleinen Topf mit 1EL 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. Birnen grillen

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.



### 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 **Birnenscheiben** und 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.