



Ofengemüse mit Blauschimmelkäse

fruchtig-fein mit Birne und Pekannüssen



20-30min



3-4 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!

- 2 Rote Beten
- 2 Süßkartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Pekannusskerne ⁴
- 2 Birnen
- 200g Blauschimmelkäse
- 200g Lollo rosso
- 100g Feldsalat

- 1EL Butter ²
- 2TL Senf ³
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Energie 598kcal, Fett 42.2g,
Kohlenhydrate 37.4g, Eiweiß 14.8g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Roten Beten**, die **Süßkartoffeln** und die **Zwiebel** schälen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Die **Süßkartoffelspalten** noch einmal halbieren. Das **Gemüse** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen und 20-25Min. im Ofen goldbraun rösten.



Die **Birnen** 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 2EL Olivenöl, 1EL Essig, 1EL Wasser, 2TL Senf, 2TL Honig oder 1TL Zucker, 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 1½TL 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**