



## Überbackenes Ziegenkäse-Baguette

mit Birne und Pesto, dazu Spinatsalat



20-30min



2 Personen

Wie gut, dass irgendwann mal jemand auf die grandiose Idee kam, süßes Obst mit herzhaften Speisen zu kombinieren – nicht auszudenken, was uns entgehen würde! Für diese knusprigen Baguettes dient ein würziges Pesto aus Spinat, Basilikum, Walnuss und Knoblauch als aromatisches Bett für saftige Birnenscheiben und weichen Ziegenfrischkäse. Dazu noch ein knackiger Salat aus zartem Babyspinat und vorgegarter Rote Bete – himmlisch!

### Was du von uns bekommst

- 30g frisches Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Walnusskerne <sup>15</sup>
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Birne
- 1 Packung Rote Bete, vorgegart
- 1 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 1 Packung Ziegenfrischkäse <sup>7</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

### Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 825.0kcal, Fett 51.2g, Eiweiß 24.4g, Kohlenhydrate 60.8g



#### 1. Pesto zubereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. **1EL der Walnüsse** für die Garnitur beiseitelegen, den **Rest** mit **2 Handvoll Spinat**, dem **Basilikum**, **1TL Knoblauch**, **2-3EL Olivenöl**, **2EL Wasser** und je **1/2TL Salz** und **Pfeffer** in einem hohen Gefäß zu einem **Pesto** pürieren.



#### 4. Baguettes backen

Die **Baguettes** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 5-8Min. im Ofen knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.



#### 2. Salat zubereiten

Die **Birne** halbieren und entkernen, **eine Hälfte** in dünne Streifen, die **andere Hälfte** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Rote Bete** ebenfalls in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Birnenwürfel** mit der **Roten Bete** und dem **restlichen Spinat** vermengen.



#### 5. Dressing anrühren

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL (hellem) Essig sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren.



#### 3. Baguettes belegen

Das **Baguettebrötchen** aufschneiden und die Schnittflächen mit dem **Pesto** bestreichen. Mit den **Birnenscheiben** belegen und den **Ziegenfrischkäse** darüber krümeln.



#### 6. Anrichten und servieren

Die **restlichen Walnüsse** grob hacken. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit der **1/2 der gehackten Walnüsse** garnieren. Die **Baguettes** jeweils in **3 Stücke** schneiden und mit den **restlichen Walnüssen** garnieren. Mit dem **Spinat-Birnen-Salat** servieren.