



WEIHNACHTEN



Warmer Wintersalat mit Blauschimmelkäse

mit Süßkartoffel und kandierten Haselnüssen

Eine Komposition, die einem Stilleben Paul Cézannes entsprungen sein könnte: saftig-fruchtige Apfelspalten, erdige Rote Bete, bitterer Radicchio, aromatische Süßkartoffel und feiner Feldsalat in vollständiger Harmonie mit cremigem Blauschimmelkäse und kandierten Haselnusskernen. Ein Fest der Farben und Aromen!



20-30min



3-4 Personen

Was du von uns bekommst

- 2 Rote Beten
- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Radicchio
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf¹⁰
- 1 Packung Haselnusskerne¹⁵
- 2 Äpfel
- 2 Packungen Blauschimmelkäse⁷
- 1 Packung Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter⁷
- Honig oder Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf
- Küchenreibe
- Sparschäler
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

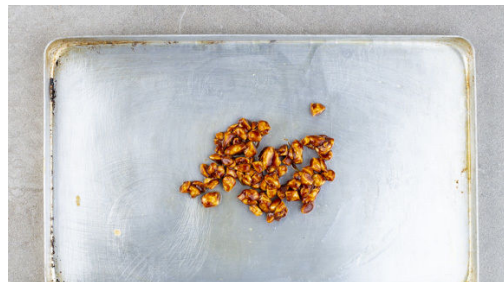
Nährwertangaben pro Portion

Energie 622kcal, Fett 37.2g, Kohlenhydrate 51.1g, Eiweiß 17.0g



1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Rote Bete**, die **Süßkartoffel** und die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Süßkartoffelspalten** noch einmal halbieren. Das **Gemüse** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 1-2EL Olivenöl und 1 guten Prise Salz vermengen und 20-25Min. im Ofen goldbraun rösten.



4. Nüsse karamellisieren

In einem mittelgroßen Topf 1EL Butter und 1EL 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 dem Topf nehmen und auf einem leicht gefetteten Backblech oder Backpapier abkühlen lassen, dann grob hacken.



2. Radicchio schneiden

Den **Radicchio** halbieren und in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.



5. Äpfel braten

Die **Äpfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. In demselben Topf bei mittlerer Hitze rundum 2-3Min. anbraten, dabei nach Bedarf noch etwas Butter dazugeben. Den Topf vom Herd nehmen und bis zum Servieren beiseitestellen.



3. Dressing anrühren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Zitronensaft** mit 2-3EL Olivenöl, 2EL Essig, **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 **Äpfel** sind auch süß.



6. Käse schneiden

Den **Käse** in kleine Würfel schneiden. Den **Feldsalat** und den **Radicchio** mit **1-2EL Dressing** vermengen, auf Teller verteilen und mit dem **Ofengemüse** belegen. Die **Apfelspalten**, die **Käsewürfel** und die **Nüsse** darauf anrichten und den **Salat** mit der **Zitronenschale** garnieren. Mit dem **restlichen Dressing** beträufeln und servieren.