



Ofengemüse mit Blauschimmelkäse

fruchtig-fein mit Birne und Pekannüssen



20-30min



2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 1 Rote Bete
- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Pekannusskerne³
- 1 Birne
- 100g Blauschimmelkäse¹
- 100g Lollo rosso
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- ½EL Butter¹
- 1TL Senf²
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Beim Verarbeiten der Roten Bete am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.

Allergene

Milch (1), Senf (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 620kcal. Fett 42,4g.



1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) 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 ausgelegtes Backblech geben, mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und 20-25Min. im Ofen goldbraun rösten.



4. Birnen braten

Die **Birne** 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.



2. Dressing zubereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Zitronensaft** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1TL Senf, 1TL Honig oder ½TL Zucker sowie je 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.



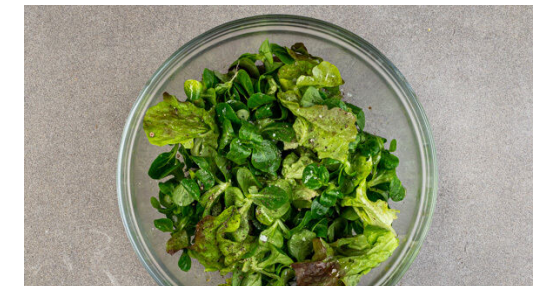
5. Käse schneiden

Den **Käse** in kleine Würfel schneiden.



3. Nüsse karamellisieren

In einer kleinen Pfanne ½EL Butter und 1TL 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.



6. Salate mischen

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 **Birnenpalten**, 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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**