



Gebackene Rote Bete mit Ziegenkäse

mit gegrillter Birne und Vollkornbaguette



ca. 30min



4 Portionen

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 - traumhaft!

Was du von uns bekommst

- 4 Rote Beten
- 2 Birnen
- 40g Pistazienkerne ⁵
- 4 Vollkornbaguettebrötchen ^{1,3}
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 250g Ziegenfrischkäse ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

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

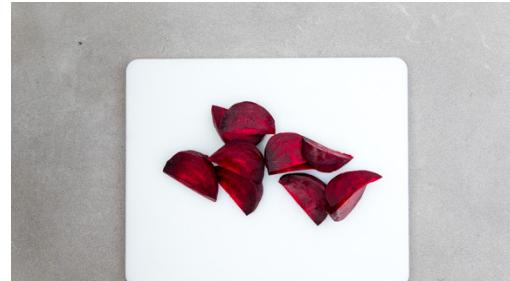
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 847kcal, Fett 43.7g, Kohlenhydrate 84.0g, Eiweiß 27.4g



1. Rote Bete schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen, halbieren und in 2-3cm breite Spalten schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, am besten mit Küchenhandschuhen und Schürze arbeiten!



4. Birnen braten

Die **Birnen** längs vierteln und entkernen, dann die **Birnenspalten** mit 1EL Olivenöl einreiben. In einer Grillpfanne oder einer normalen Pfanne bei starker Hitze in 2-3Min. von jeder Seite goldbraun braten.



2. Rote Bete backen

Die **Rote-Bete-Spalten** mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen 15-20Min. backen, bis die **Rote Bete** gar ist.



5. Pistazien hacken

Die **Pistazien** grob hacken. Die **Brötchen** im Ofen in 4-5Min. knusprig aufbacken.



3. Dressing zubereiten

4EL Balsamicoessig in einem kleinen Topf mit ½TL Zucker bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren und den Essig auf ca. $\frac{2}{3}$ des ursprünglichen Volumens einköcheln lassen. 2EL Olivenöl unterrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat fertigstellen

Den **Spinat** mit der $\frac{1}{2}$ des **Dressings** vermengen und die **Birnen** und die **Rote Bete** unterheben. Den **Ziegenkäse** in Stückchen auf dem **Salat** anrichten. Das **restliche Dressing** darüberträufeln und mit den **Pistazien** garnieren. Die **Brötchen** in Scheiben schneiden und mit dem **Salat** servieren.