



Gebackene Rote Bete mit Ziegenkäse

mit gebrillter Birne und Vollkornbaguette



ca. 30min



2 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 gebrillten Birnen sind nicht nur ein Hingucker, sondern auch geschmacklich perfekt abgestimmt. Dabei geht alles auch noch ruckzuck - traumhaft!

Was du von uns bekommst

- 2 Rote Beten
- 1 Birne
- 20g Pistazienkerne ⁵
- 2 Vollkornbaguettebrötchen ^{1,3}
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 125g Ziegenfrischkäse ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- Grillpfanne
- Sparschäl器

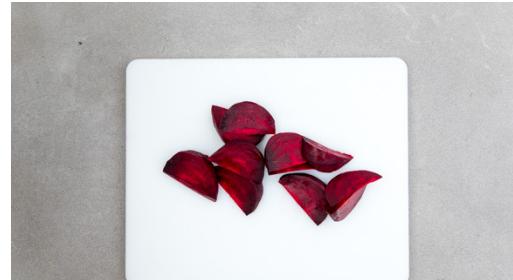
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 814kcal, Fett 40.0g, 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!



2. Rote Bete backen

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



4. Birnen braten

Die **Birne** längs vierteln und entkernen, dann die **Birnenspalten** mit ½EL Olivenöl einreiben. In einer Grillpfanne oder einer normalen Pfanne bei starker Hitze in 2-3Min. von jeder Seite goldbraun braten.



5. Pistazien hacken

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



3. Dressing zubereiten

2EL Balsamicoessig in einem kleinen Topf mit 1 kräftigen Prise Zucker bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren und den Essig auf ca. ⅓ des ursprünglichen Volumens einköcheln lassen. 1EL Olivenöl unterrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat fertigstellen

Den **Spinat** mit der **½ 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.