



Ofengemüse mit Blauschimmelkäse

fruchtig-fein mit Birne und Pekannüssen



20-30min



3-4 Personen

Eine Komposition, die einem Stilleben Paul Cézannes entsprungen sein könnte: saftige Birnenspalten, erdige Rote Bete, Radicchio, Süßkartoffel und Feldsalat in vollständiger Harmonie mit cremigem Blauschimmelkäse und feinen Pekannusskernen. Ein Fest der Farben und Aromen!

- 2 Rote Beten
- 2 Süßkartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Feldsalat
- 1 Radicchio
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen Senf ¹⁰
- 2 Packungen Pekannusskerne ¹⁵
- 2 Birnen
- 2 Packungen Blauschimmelkäse

7

- 1-2EL Butter ⁷
- Honig oder Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Energie 641kcal, Fett 45.6g,
Kohlenhydrate 41.9g, Eiweiß 15.6g



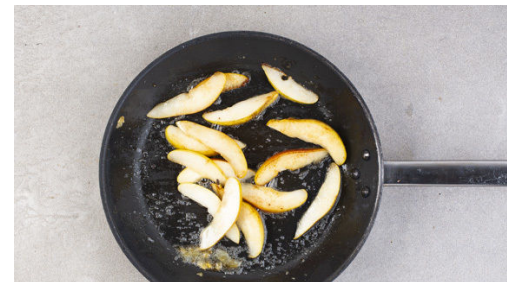
Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Rote Bete**, die **Süßkartoffel** und die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Süßkartoffelspalten** noch einmal halbieren. Das **Gemüse** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 1-2EL Olivenöl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



In einer mittelgroßen Pfanne 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 der Pfanne nehmen und auf einem leicht gefetteten Backblech oder Backpapier abkühlen lassen, dann grob hacken. Die Pfanne aufbewahren.



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



Die **Birnen** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm 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.



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 **Birnen** sind auch süß.



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 **Birnenspalten**, die **Käsewürfel** und die **Nüsse** darauf anrichten und den **Salat** mit der **Zitronenschale** garnieren. Mit dem **restlichen Dressing** servieren.