



Überbackenes Ziegenkäse-Baguette

mit Birne und Rote-Bete-Spinat-Salat



ca. 20min



2 Portionen

Wie gut, dass irgendwann mal jemand auf die grandiose Idee kam, süßes Obst mit herzhaften Speisen zu kombinieren – nicht auszudenken, was uns entgehen würde! Für diese knusprigen Baguettes dient ein würziges Pesto aus Spinat, Basilikum, Walnuss und Knoblauch als aromatisches Bett für saftige Birnenscheiben und weichen Ziegenfrischkäse. Dazu noch ein knackiger Salat aus zartem Babyspinat und vorgegartener Rote Bete – himmlisch!

Was du von uns bekommst

- 10g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Walnusskerne³
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Birne
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Baguettebrötchen¹
- 125g Ziegenfrischkäse²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schalenfrüchte** (3).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 979kcal, Fett 55.7g,
Kohlenhydrate 86.5g, Eiweiß 29.8g



1. Pesto zubereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ der Walnüsse** mit **1 Handvoll Spinat**, dem **Basilikum**, dem **Knoblauch**, 2EL Olivenöl, 2EL Wasser und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einem glatten **Pesto** pürieren. Mit ggf. mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Baguettes backen

Die **Baguettes** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und in 5-7Min. im Ofen knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.



2. Salat vorbereiten

Die **Birne** halbieren und entkernen und **eine Hälfte** in dünne Scheiben, die **andere Hälfte** in kleine Würfel schneiden. Die **½ der Roten Bete** in mundgerechte Stücke schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Rote Bete** verwenden. Die **Birnenwürfel** mit der **Roten Bete** und dem **restlichen Spinat** vermengen.



5. Dressing anrühren

Aus 1EL Olivenöl, 1EL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren.



3. Baguettes belegen

Die **Brötchen** aufschneiden und die Schnittflächen mit dem **Pesto** bestreichen. Mit den **Birnenscheiben** belegen und den **Ziegenfrischkäse** darauf verteilen.



6. Baguettes garnieren

Die **restlichen Walnüsse** grob hacken. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit der **½ der gehackten Walnüsse** garnieren. Die **Baguettes** jeweils in **3 oder 4 Stücke** schneiden, mit den **restlichen gehackten Walnüssen** garnieren und mit dem **Salat** servieren.