



Gebackene Rote Bete mit Ziegenkäse

mit gegrillter Birne und Vollkornbaguette



ca. 30min



6 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

- 6 Rote Beten
- 3 Birnen
- 45g Pistazienkerne⁵
- 6 Vollkornbaguettebrötchen^{1,3}
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 375g Ziegenfrischkäse²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig⁴

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

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Sesamsamen** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4), **Schalenfrüchte** (5).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse

Nährwertangaben pro Portion

Energie 827kcal, Fett 41.8g, Kohlenhydrate 83.8g, Eiweiß 26.9g



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!



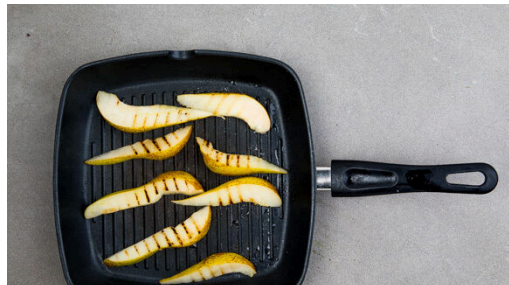
2. Rote Bete backen

Die **Rote-Bete-Spalten** mit 3EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen 15-20Min. backen, bis die **Rote Bete** gar ist.



3. Dressing zubereiten

6EL Balsamicoessig in einem kleinen Topf mit 1TL Zucker bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren und den Essig auf ca. ⅔ des ursprünglichen Volumens einköcheln lassen. 3EL Olivenöl unterrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



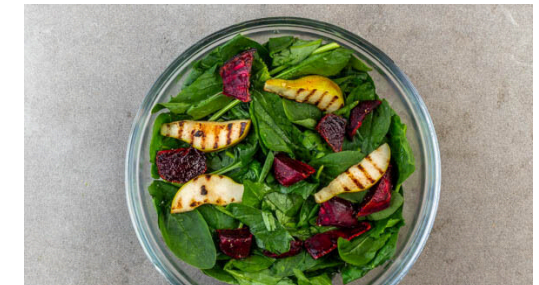
4. Birnen braten

Die **Birnen** längs vierteln und entkernen, dann die **Birnenspalten** mit 2EL 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.



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.