



Überbackenes Ziegenkäse-Baguette

mit Birne und Pesto, dazu Spinatsalat



ca. 20min



3-4 Personen

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 vorgegarter Rote Bete - himmlisch!

Was du von uns bekommst

- 20g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Walnusskerne ¹⁵
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Birne
- 2 Packungen Rote Bete,
vorgegart
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 916kcal, Fett 50.6g,
Kohlenhydrate 82.3g, Eiweiß 29.4g



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 **1/2 der Walnüsse** mit **2 Handvoll Spinat**, dem **Basilikum**, dem **Knoblauch**, 3-4EL Olivenöl, 2-3EL Wasser und je 1/2TL Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einem glatten **Pesto** pürieren.



4. Baguettes backen

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



2. Salat vorbereiten

Die **Birne** halbieren und entkernen, **eine Hälfte** in dünne Scheiben, die **andere Hälfte** kleine Würfel schneiden. Die **Rote Bete** ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Birnenwürfel** mit der **Roten Bete** und dem **restlichen Spinat** vermengen.



3. Baguettes belegen

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



5. Dressing anrühren

Aus 2-3EL Olivenöl, 2EL (hellem) Essig sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren.



6. Baguettes garnieren

Die **restlichen Walnüsse** grob hacken. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit der **1/2 der gehackten Walnüsse** garnieren. Die **Baguettes** jeweils in **3 oder 4 Stücke** schneiden, mit den **restlichen Walnüssen** garnieren und mit dem **Salat** servieren.