



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!

- 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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

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

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



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.



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



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.



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



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



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.