



Ofengemüse mit Blauschimmelkäse

fruchtig-fein mit Birne und Pekannüssen



20-30min



3-4 Personen

Eine Komposition, die einem Stillleben 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Rote Beten
- 2 Süßkartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 100g Feldsalat
- 2 Radicchio
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Pekannusskerne¹⁵
- 2 Birnen
- 2 Packungen Blauschimmelkäse⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf¹⁰
- 2EL Butter⁷
- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Beim Verarbeiten der Roten Bete am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.

Allergene

Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 717kcal, Fett 52.3g, Kohlenhydrate 44.2g, Eiweiß 17.2g



1. Gemüse rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Roten Beten**, die **Süßkartoffeln** und die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Süßkartoffelspalten** noch einmal halbieren. Das **Gemüse** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen und 20-25Min. im Ofen goldbraun rösten.



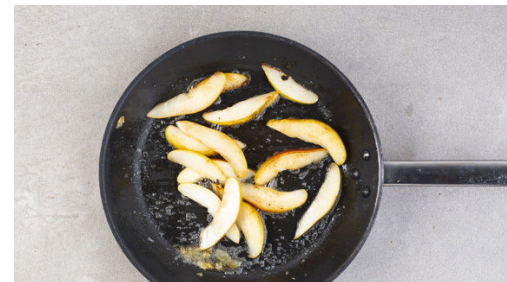
4. Nüsse karamellisieren

In einer mittelgroßen Pfanne 2EL Butter und 2EL 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.



2. Salat vorbereiten

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



5. Birnen braten

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



3. Dressing anrühren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Zitronensaft** mit 4EL 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.



6. Käse schneiden

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