

MARLEY SPOON



Gebackene Rote Bete mit gegrillter Birne und Ziegenkäse

 20-30Min.  2 Personen

Ob als Vorspeise in einem winterlichen Menü oder als eleganter vegetarischer Hauptgang: Die auf zarten Spinatblättern angerichteten ofengebackenen Rote-Bete-Spalten, der feine Ziegenfrischkäse und die gegrillten Birnen sind nicht nur ein Hingucker, sondern auch geschmacklich perfekt abgestimmt. Dabei geht alles auch noch ruckzuck, sodass dir reichlich Zeit fürs Geschenkeverpacken und für schöne Stunden mit den Liebsten bleibt.

Was du von uns bekommst

- geschälte Pistazien ¹⁵
- Birne
- Rote Bete
- Babyspinat
- rustikales Baguettebrötchen ^{1,11}
- Balsamicoessig ¹²
- Ziegenfrischkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Grillpfanne
- kleiner Kochtopf
- Sparschäler

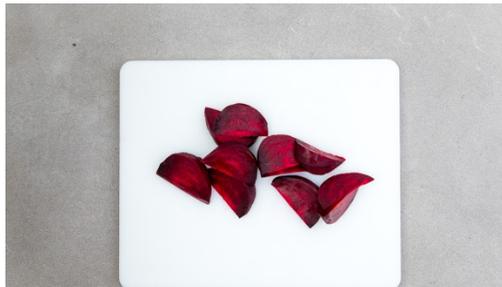
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 515.0kcal, Fett 27.1g, Eiweiß 14.2g, Kohlenhydrate 48.9g



1. Rote Bete vorbereiten

Den Backofen auf 230°C Umluft (250°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen, halbieren und in 2-3cm breite Spalten schneiden.



2. Rote Bete backen

Die **Rote-Bete-Spalten** mit 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen in ca. 15-20Min. bissfest backen.



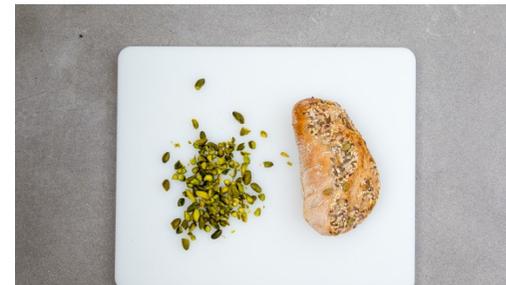
3. Dressing zubereiten

Den **Balsamicoessig** in einem kleinen Topf mit 1/2EL Zucker bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen, die Temperatur reduzieren und auf ca. 2/3 des ursprünglichen Volumens einköcheln lassen. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Je nach Geschmack und gewünschter Textur ggf. 1-2EL Olivenöl hinzugeben.



4. Birne grillen

Die **Birne** längs vierteln, entkernen und mit 1EL Olivenöl vermengen. Die **Birnen**spalten in einer Grillpfanne bei starker Hitze 2-3Min. von jeder Seite grillen, bis ein goldbraunes Grillmuster zu sehen ist.



5. Pistazien hacken

Die **Pistazien** grob hacken. Das **Baguettebrötchen** im Ofen ca. 5-8Min. knusprig aufbacken.



6. Anrichten und servieren

Den **Ziegenkäse** dünn aufschneiden oder mit den Fingern zerrupfen. Den **Spinat** mit der **1/2 des Dressings** vermengen und die **Birnenscheiben** und die **Rote Bete** unterheben. Den **Käse** auf dem **Salat** anrichten, das **restliche Dressing** darüberträufeln und mit **Pistazien** garniert servieren. Das **Baguette** aufschneiden und zum **Salat** reichen.