



## Warmer Rote-Bete-Salat

mit Zucchini, Bohnen und Ziegenkäse



30-40min



3-4 Personen

Die Rote Bete hat es in sich: Sie kann mit besonders vielen Mineralstoffen und Vitaminen aufwarten, ist dabei aber aufgrund ihres hohen Wassergehalts arm an Kalorien. Aber keine Sorge, dieser köstliche Salat macht trotzdem schön satt, dafür sorgen neben der Rübe mit der schönen Farbe unter anderem cremiger Ziegenfrischkäse, gebackene Bohnen und Zucchini.



## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rote Bete, vorgegart
- 2 Zucchini
- 2 Dosen Bohnen-Mix
- 40g frische Minze, Petersilie & Thymian
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf <sup>10</sup>
- 1 Packung Rucola
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

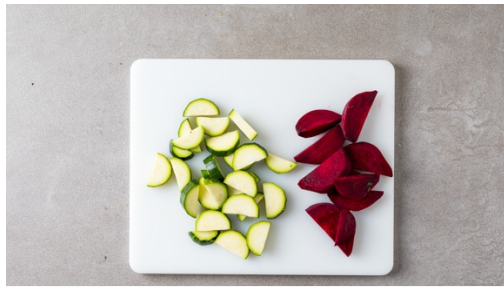
Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 472.0kcal, Fett 25.3g, Eiweiß 24.6g, Kohlenhydrate 31.1g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Rote Bete** halbieren und die Hälften in ca. 0,5cm dicke Spalten schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in 0,5-1cm dicke Scheiben schneiden.



### 4. Dressing anrühren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Für das **Dressing** 1-2TL **Zitronenabrieb** mit dem **Zitronensaft**, 2TL Olivenöl, dem **Senf** sowie Salz und Pfeffer verrühren. **Tipp:** Wer mag, kann das **Dressing** mit Honig oder Zucker verfeinern.



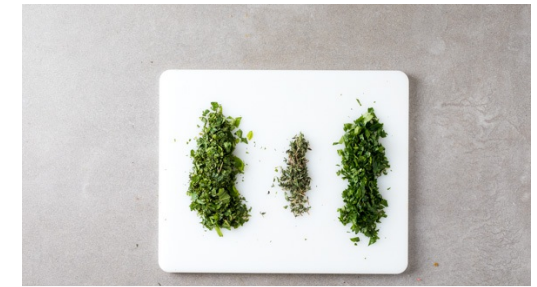
### 2. Gemüse rösten

Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und mit der **Roten Bete** und der **Zucchini** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Salz, Pfeffer und ca. 2EL Olivenöl vermengen. Das **Gemüse** 15-20Min. im Ofen rösten, bis es leicht gebräunt ist.



### 5. Gemüse verfeinern

Das **Ofengemüse** mit dem **restlichen Zitronenabrieb** sowie dem **Thymian** vermengen und weitere 3-5Min. im Ofen garen.



### 3. Kräuter hacken

Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und nach Wunsch hacken. Die **Minzeblätter** und die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



### 6. Salat anrichten

Das **Ofengemüse** mit der **Minze** und der **Petersilie** vermengen und auf dem **Rucola** verteilen. Den **Ziegenkäse** in kleine Stücke schneiden oder mit den Fingern zerkrümeln und mit dem **Dressing** über das noch warme **Ofengemüse** geben und servieren.