

Warmer Rote Bete-Salat mit Ziegenkäse

Zutaten für 4 Portionen:

500g Kartoffeln – 800g Rote Bete – Olivenöl – 100g Feldsalat – 2 EL Haselnüsse – 250g Ziegenkäse – 3 EL Balsamico-Essig – Salz – Pfeffer – Honig

Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich waschen, Rote Bete schälen und beides in mundgerechte Stücke schneiden
- Mit etwas Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und Ofen bei 200°C Ober-Unterhitze etwa 20-30 Minuten garen
- Haselnüsse schälen und grob hacken, dann in einer Pfanne ohne Fett rösten, beiseite stellen und abkühlen lassen
- Feldsalat waschen, putzen und trocken schleudern
- Den Ziegenkäse in Stücke schneiden
- Aus 6 EL Olivenöl, 3 EL Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und etwas Honig ein Dressing mischen
- Wenn das Gemüse gar ist, aus dem Ofen holen und kurz etwas abkühlen lassen
- Dann in eine Salatschüssel geben, Feldsalat und Salatdressing vorsichtig unterheben und mit Ziegenkäse und Haselnüssen bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

