Rezept

Rote-Bete-Salat mit Gratiniertem Ziegenkäse

Ein Rezept von Rote-Bete-Salat mit Gratiniertem Ziegenkäse, am 28.04.2024

Zutaten

- **2** Ziegenkäsetaler (je 80 g) oder 4 Ziegenkäsetaler (je 40 g)
- **2** gegarte Rote Bete (vakuumiert; je 100 g)
- **1 TL** Aceto balsamico
- **100 ml** Apfelsaft
- Salz
- **30 g** gehackte Walnusskerne
- **1** Mini-Romanasalat
- **1 Tl** süßer Senf
- **1 EL** Walnussöl
- **1 Becher** TK-Schnittlauch (40 g)
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Ziegenkäse darauflegen und unter dem heißen Grill in ca. 3 Min. goldgelb gratinieren.

2. Die gehackten Walnüsse ohne Fett in einer beschichteten Pfanne unter Rühren bei starker Hitze 2 Min. rösten. Den Romanasalat waschen, trocken schütteln oder schleudern und in grobe Streifen schneiden. Die Rote Bete in mittelgroße Stifte schneiden und mit dem Romanasalat und den Walnüssen mischen.

3. Senf mit Essig, Öl, Apfelsaft und Schnittlauch verrühren, über den Salat geben und diesen mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Salat auf zwei Teller verteilen, und darauf die gratinierten Ziegenkäsetaler anrichten.