

Rote Bete mit Feldsalat und Ziegenkäse



Schwierigkeit



einfach

Zutaten für 4 Personen

500 g grobes Meersalz
 4 kleine Rote Bete (à ca. 120 g)
 100 g Feldsalat
 3 EL Rotweinessig
 Salz, Pfeffer
 5 TL flüssiger Honig
 1 TL Senf
 6 EL Walnuss- oder Olivenöl
 2 EL Schnittlauchröllchen
 8 Ziegenfrischkäse-Taler (à ca. 30 g)
 2-3 Zweige Thymian
 Salz, Pfeffer
 30 g Walnusskerne

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Etwas Salz in die Mitte einer ofenfesten Form geben, Rote Bete waschen, darauf setzen, restliches Salz darüber häufeln. Im Ofen ca. 1 1/2 Stunden garen (mit einem spitzen Messer prüfen, ob die Knollen weich sind). 2. Inzwischen den Feldsalat waschen, putzen und trocken schleudern. Essig, Salz, Pfeffer, 1 TL Honig, Senf und Öl verschlagen. 3. Rote Bete herausnehmen, etwas abkühlen lassen, schälen und in Spalten schneiden. Vinaigrette darüber geben, Schnittlauch unterheben. 4. Backofengrill vorheizen. Ziegenkäse in eine ofenfeste Form setzen, Thymianblättchen abzupfen, darüber streuen, Walnüsse grob hacken, darauf verteilen. Mit restlichen 4 TL Honig beträufeln. Unter dem Grill ca. 3 Minuten überbacken. 5. Feldsalat vorsichtig mit der Roten Bete mischen, mit dem Ziegenkäse anrichten.