

# Gebackene Rote Bete mit Feldsalat, Himbeer-Vinaigrette

**Für zwei Personen**

**Für die Rote Bete:**

3 Rote-Bete Knollen, vorg.	60 g getrocknete Feigen	1 Rolle Ziegenkäse
50 g Walnusskerne	30 ml Apfelsaft	2 EL Apfelessig
1 EL Feigensenf	3 TL Honig	4 EL Rapsöl

**Für den Feldsalat:**

100 g Feldsalat	125 g Cocktailtomaten	40 g Parmesan
100 g Pinienkerne		

**Für das Dressing:**

$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	1 EL Himbeerbalsamico	1 TL Himbeersenf
1 EL Feigensenf	2 TL Honig	1 Zweig Basilikum
4 EL ml Rapsöl	50 ml Balsamicoessig	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Oregano	1 TL Kräuter de Provence	Salz, Pfeffer

**Für die Rote Bete:**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete in Scheiben schneiden und in einer Auflaufform verteilen. Getrocknete Feigen klein schneiden und darüber streuen.

Ziegenfrischkäse zugeben und verteilen. Senf, Apfelsaft, Apfelessig, Rapsöl und Honig gut verrühren und drüber träufeln. Walnusskerne groß zerkleinern und drüber verteilen. Kurz im Ofen überbacken.

**Für den Feldsalat:**

Den Salat waschen und trockenschleudern. Salatblätter abzupfen und klein schneiden. Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Tomaten waschen, halbieren und über den Salat verteilen. Parmesan grob raspeln und gemeinsam mit den Pinienkernen über den Salat streuen.

**Für das Dressing:**

Die Zitrone auspressen. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. 1 TL Zitronensaft in ein Gefäß füllen und Balsamico, Senf, Honig, Basilikum, Öl und Gewürze vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vinaigrette über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lianna Kerneck am 15. Mai 2018