

Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse und Honig

Für zwei Personen

2 Rote-Bete-Kugeln 200g Feldsalat 20g Ziegenkäse
2 EL Honig (klar) 3 EL Sonnenblumenöl 1 EL Balsamicoessig
Zucker, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Den Feldsalat waschen und trocknen. Die Rote Bete in feine Scheiben reiben. Anschließend den Ziegenkäse in eine Form geben und den Honig drüber träufeln. Beides zusammen für etwa zwei Minuten in den Backofen stellen, bis der Käse leicht weich geworden ist. Aus dem Sonnenblumenöl, dem Balsamicoessig und Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing herstellen. Rote Beete und Feldsalat anrichten, das Honig-Käse-Gemisch oben drauf platzieren, mit dem Dressing beträufeln und servieren.

Theresa Weiß am 25. Oktober 2013