

Gebackene Rote-Bete mit Kürbis-Vinaigrette

Für zwei Personen

4 kleine Knollen Rote Bete	4 Ziegenfrischkäsetaler	20 g Parmesan
0,5 Bund Thymian	30 g Kürbiskerne	0,25 Bund glatte Petersilie
50 g Feldsalat	3 EL Olivenöl	2 EL Aceto Balsamico
3 EL Rapskernöl	1 EL Kürbiskernöl	Zucker, Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Thymianblätter abzupfen und grob hacken. Den Parmesankäse reiben und in einer Schüssel mit dem Thymian vermengen. Die Rote Bete in drei gleichgroße Scheiben schneiden. Die Käsetaler jeweils einmal quer teilen. Eine ofenfeste Form mit einem Esslöffel Öl bestreichen. Die untersten Scheiben der Knollen in die Form setzen. Die Ziegenkäsescheiben von beiden Seiten in die Parmesanmischung drücken. Je eine Scheibe auf die Rote- Bete-Scheiben setzen. Die mittlere Rote-Bete-Scheibe und eine weitere Ziegenkäsescheibe drauflegen und mit der obersten Rote-Bete-Scheibe abdecken. Mit der übrigen Käsemischung bestreuen, mit dem restlichem Olivenöl beträufeln und im Ofen etwa zehn Minuten backen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Danach zur Seite stellen und abkühlen lassen. Essig, alle Öle, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Mit etwas Zucker abschmecken. Die Kürbiskerne untermischen. Petersilie zupfen, grob hacken und untermischen. Die Rote Bete aus dem Ofen nehmen, auf dem Teller anrichten und mit der Kürbisvinaigrette beträufeln. Mit Pfeffer nachträglich würzen und mit Petersilie bestreuen. Den Feldsalat waschen und mit etwas Vinaigrette marinieren. Die Rote Bete damit garnieren.

Sandy Braun am 05. April 2013