

# Gefüllte Rote Bete, Bacon-Crunch, Wildkräuter-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Rote Bete:**

4 Kugeln vorgek. Rote Bete      150 g gesalz. Nuss-Mischung      100 g Schafskäse

3 EL brauner Zucker              3 EL Palmzucker

**Für den Bacon-Crunch:**

4 Scheiben Bacon

**Für den Wildkräutersalat:**

400 g Wildkräutersalat              50 ml Olivenöl                      50 ml Passionsfruchtessig

2 EL Honig                              2 EL Senf

**Für die Rote Bete:**

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schafskäse mit einer Gabel grob zerkleinern. Nussmischung in einer beschichteten Pfanne anrösten und mit braunem Zucker karamellisieren. Schafskäse untermischen. Rote Bete aushöhlen und mit der Nuss- Schafskäse-Mischung füllen. In eine feuerfeste Form stellen und mit dem Palmzucker betreuen. 25 Minuten im Backofen backen.

**Für den Bacon-Crunch:**

Bacon in Pfanne kross werden lassen und zu Bröseln zerkleinern.

**Für den Wildkräutersalat:**

Wildkräutersalat abbrausen und trockenwedeln. Aus Olivenöl, Passionsfruchtessig, Honig und Senf eine Vinaigrette anrühren und mit dem Wildsalat vermischen.

Wildsalat auf Teller anrichten. Rote Bete darauf setzen und mit Bacon garniert servieren.

Oliver Wendt am 13. August 2019