

Rote Beete mit Birne und Anderlbauer Ziegenkäse

Zutaten:

Für die Vinaigrette:

3 EL Rotweinessig,
Salz, Pfeffer,
2 TL flüssiger Honig,
1 TL Senf,
6 EL kalt gepresstes Öl.

Außerdem:

4 kleine, gekochte Rote Beete,
100 g Feldsalat,
2 saftige Birnen,
8 Ziegenfrischkäse-Taler,
4 TL flüssiger Honig,
1 EL Thymianblättchen,
30 g grob gehackte Walnuskerne.



Zubereitung:

Für die Vinaigrette alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren. Rote Beete in Spalten schneiden und mit 2/3 der Vinaigrette beträufeln. Auf vier Teller verteilen und durchziehen lassen.

Feldsalat waschen, putzen und trocken schleudern. Birnen vierteln und in dünne Scheiben schneiden, auf die Rote Beete legen. Ziegenfrischkäse-Taler in eine ofenfeste Form setzen, Thymian und Walnüsse darauf verteilen. Mit 4 TL Honig beträufeln. Unter dem Grill ca. 3 Minuten überbacken. Feldsalat mit der restlichen Vinaigrette vermischen. Käse auf die Rote-Beete-Birnen legen und seitlich daneben den Feldsalat anrichten.

Sofort servieren, Weißbrot dazu reichen.

Ein Feuerwerk an Farbe und Aroma!!!

