



Regio
WOCHE

08.-12.09.2025

Rote Bete Salat mit Ziegenkäse

für 4 Personen

- 2-3 mittelgroße Rote Bete
- 1 EL Balsamico Creme
- Olivenöl
- 1 Handvoll Rucola
- 1 Handvoll Babyspinat
- 4-5 Blätter Radicchio
- 100- 150g Ziegenkäse
(nach Geschmack
Ziegenbrie/ Ziegenrolle,
Ziegen-Feta)
- 50g Walnusshälften
- Ggf. 5-6 Zweige Rosmarin
- Salz und Pfeffer, nach
Geschmack Schnittlauch/
Lauchzwiebeln

Zubereitung:

- Die Rote Bete schälen, grob waschen und in mundgerechte Scheiben schneiden, mit 1 EL Balsamico Creme in einen Topf mit Salzwasser bissfest garen.
- Rucola und Babyspinat verlesen, waschen und ggf. harte Stielteile entfernen. Die Radicchio-Blätter in feine Streifen schneiden.
- Den Ziegenkäse in Stücke oder Scheiben schneiden, auf einem mit Olivenöl gefetteten Ofenblech verteilen, Rosmarin und grob gehackte Walnussstücke darüber verteilen und bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen.
- Die Rote Bete mit den grünen Salaten und dem Radicchio in eine Schüssel geben und locker vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico Creme und Olivenöl beträufeln. Nach Geschmack Schnittlauch oder fein geschnittene Lauchzwiebeln dazu geben.
- Den Käse mit den Walnussstücken darauf geben.