



Karamelisierter Ziegenkäse auf Rote-Bete-Pesto

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

| | | | |
|--------|-------------------------|-------|---------------------------|
| 12 St. | Ziegenkäsetaler | 1 P. | Rote Bete, gegart (4 St.) |
| 1 | Knoblauchzehe | 2 EL | Mandeln, geröstet |
| 1 EL | Agavendicksaft o. Honig | 4 EL | Balsamicoessig |
| 8 EL | Olivenöl | 50 g | Rosmarin |
| | Rohrzucker | 250 g | Wildkräutersalat |
| | Salz, Pfeffer | | |

Zubereitung

1. Aus Rote Beete, Knoblauch und Mandeln ein Pesto herstellen.
2. Honig, Balsamico und Olivenöl zu einem Dressing verrühren und den Wildkräutersalat damit marinieren.
3. Nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen.
4. Ziegenkäsetaler mit Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamelisieren.
5. Salat in der Mitte des Tellers anrichten, drei kleine Portionen von dem Pesto auf den Teller geben und die Ziegenkäsetaler darauf drapieren.
Mit etwas Rosmarin dekorieren.

Power Rübe

Echtes Powerfood -vollgepackt mit Vitaminen, Eisen und Antioxidantien.
Schmeckt leicht erdig, nussig und harmonisieren gut mit süß-säuerlichem
Obst wie Orange, Apfel oder Mango.