

## Rote-Bete-Rucola-Salat mit Walnüssen

### Für 2 Portionen:

250 g Rucola            2 Rote Bete    60 g Walnüsse  
60 g Ziegenkäse        Salz, Pfeffer    Olivenöl  
Balsamico-Dressing

Rote Bete schälen, waschen und in längere Streifen schneiden. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Backpapier auf ein Backblech legen und die Rote-Bete-Streifen gleichmäßig darauf verteilen.

Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und 20 Minuten backen.

Rucola waschen, abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl für wenige Minuten anrösten und zum Abkühlen beiseitestellen.

Schließlich Rucola, Rote-Bete-Streifen, Walnüsse und Ziegenkäse auf Teller verteilen und mit Balsamico-Dressing genießen.

NN am 07. Februar 2021