

Michaels Spinat-Salat mit Ziegenkäse, Bacon-Dressing

Für 2 Personen:

150 g Babyspinat	2 Kugeln Rote-Beete	1 Birne
4 EL Walnüsse	2 TL Honig	6 Scheiben Bacon
4 EL Olivenöl	2 EL Dijon-Senf	80 ml Walnussessig
2 TL Honig	2 kleine Schalotten	1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer	100 g Ziegenweichkäse	frischer Thymian
2 TL Honig		

Den Spinat und die Birne waschen und trocknen. Die Birne halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden.

Die Walnüsse in der Pfanne bei mittlerer Hitze rösten und mit dem Honig karamellisieren. Dann beiseite stellen.

Die Rote Beete in kleine Stücke schneiden.

Den Bacon im Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) 25 Minuten im Ofen backen.

In der Zwischenzeit das Dressing zubereiten. Dafür Schalotten fein schneiden und Knoblauch fein hacken. Beides in etwas Olivenöl anschwitzen. Dann den Walnussessig, Dijon- Senf und Honig dazugeben und alles verrühren.

Fertig gebackenen Bacon zerbröseln und zum Dressing geben.

Den Ziegenkäse in vier daumendicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Honig bepinseln, Thymianblätter drüberstreuen und bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten backen.

Den Babyspinat mit Birne und Rote Beete auf dem Teller anrichten, 2 Scheiben Ziegenkäse mit dem lauwarmen Dressing und karamellisierten Walnüssen anrichten.

NN am 10. Januar 2018