Tomaten-Rote Beete-Salat mit Ziegenkäse

Zutaten

4

- 800 g verschiedene Sorten Rote Beete
- 250 g Kirschtomaten
- 250 g Himbeeren
- 100 g Pinienkerne
- 0,2 dl Balsamico
- 100 g Rucola
- 1 dl Olivenöl
- 200 g frischer Ziegenkäse
- 50 g Bresc Tomaten Chutney
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Rote Beete schälen und in Stücke schneiden, mit Pfeffer, Salz und etwas Olivenöl würzen. Die Rote Beete 15 bis 20 Minuten rösten, bis sie gar und goldbraun sind. Den Tomaten einkreuzen und die letzten 10 Minuten mit den Roten Beeten mit rösten. Mit etwas Extra-Öl und Balsamico marinieren. Ziegenkäse zerpflücken und alle Zutaten mit der Rucola mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gebrauchte Bresc Produkte

Bresc Tomaten-Chutney 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000