



**BIRKENHOF**  
BIO SEIT 1994

## **Rote-Bete-Fenchel-Salat mit Frischkäse und karamellisierten Walnüssen**

### Zutatenliste

600 g Rote Bete  
2 kleine Fenchelknollen  
Salz  
2 EL Balsamico  
2 Handvoll Blattsalat

2 Handvoll Walnüsse  
2 EL Öl  
2 EL Ahornsirup  
1 Prise Salz

### Für den Frischkäse

200 g Frischkäse  
2 TL Thymian  
Salz, Pfeffer

### Für die Vinaigrette

4 EL Ahornsirup  
4 EL Olivenöl  
10 EL Balsamico  
Salz und Pfeffer  
2 kleine Zwiebeln, rot

### Zubereitung

Für die Vinaigrette die Zwiebel fein würfeln. Den Balsamico mit Ahornsirup, den Zwiebelwürfeln und dem Olivenöl glatt rühren, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und ziehen lassen.

Die Rote Bete waschen, in Salzwasser gar kochen, etwas abkühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Fenchelknolle waschen, bei Bedarf dünn schälen, halbieren oder vierteln und den harten Strunk herausschneiden. Quer in dünne Streifen schneiden. Das Fenchelgrün hacken.

Rote Bete und Fenchel mit Fenchelgrün, der Hälfte der Vinaigrette, einer Prise Salz und einem extra Esslöffel Balsamico mischen und 30 Minuten, gern länger, marinieren. Dabei ab und an umrühren und eventuell mit etwas Salz und Balsamico nachwürzen.

Den Frischkäse mit Thymian, einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer mischen und ziehen lassen. Zu Kugeln rollen. Den Blattsalat putzen, waschen und trocken schütteln.

Die Walnüsse grob zerteilen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Nüsse darin 2 - 3 Minuten anrösten, dabei mit etwas Salz bestreuen. Einen guten Esslöffel Ahornsirup dazugeben und unter Rühren 2 - 3 Minuten karamellisieren. Die Pfanne von der Herdplatte ziehen, Nüsse auseinanderziehen und abkühlen lassen.



**BIRKENHOF**  
BIO SEIT 1994

Den getrockneten Salat in einer Schüssel mit der restlichen Vinaigrette mischen.

Rote-Bete-Mischung auf Tellern verteilen und den Salat darauf geben. Die Walnüsse auf dem Salat verteilen und Frischkäsekugeln auflegen.

Nach Belieben mit etwas Brot servieren.

Guten Appetit!