

Marinierte Rohnen(Rotebeete)

Zutaten für 5 Personen:

400	g	Rohnen, roh geschält
		Olivenöl, raffiniert
		Salz und frisch gemahlener Pfeffer
2	EL	Senf, körnig
2	TL	Honig
3	EL	Balsamicoessig, weiß
3	EL	Olivenöl, kalt gepresst
50	g	Walnüsse, zerdrückt
150	g	Fetakäse, 1,5 cm Würfel
80	g	Rucola, gewaschen und getrocknet
		Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Herstellung:

1. Rohnen halbieren (wenn sie groß sind vierteln) und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Auf ein Backpapier das mit raffiniertem Olivenöl bestrichen wurde drauflegen.
3. Mit Olivenöl besteichen, würzen und bei 170 °C ca. 25 backen, aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten überkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Marinade in der Anrichteschüssel(form) zubereiten.
5. Die lauwarmen Rohnenscheiben hinzugeben und kurz umrühren.
6. Die zerdrückten Walnüsse, den gewürfelten Fetakäse und Rucola hinzugeben, würzen – nochmals kurz vermengen und anrichten.

