

## Michaels Spinatsalat mit gebratenem Ziegenkäse und Bacon-Dressing

Für 2 Personen

| Zutaten   | Zubereitung  |
|---|--|
| 150 g Babyspinat                                    | Den Spinat und die Birne waschen und trocknen. Die Birne halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden.  |
| 2 Kugeln vorgekochte Rote Beete                     |  |
| 1 Birne   | Die Walnüsse in der Pfanne bei mittlerer Hitze rösten und mit dem Honig karamellisieren. Dann beiseite stellen.  |
| 4 EL Walnüsse                                       | Die Rote Beete in kleine Stücke schneiden.   |
| 2 TL Honig  | Den Bacon im Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) 25 Minuten im Ofen backen.  |
| 6 Scheiben Bacon (knusprig gebraten und zerkrümelt) |  |
| 4 EL Olivenöl                                       | 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. |
| 2 EL Dijon-Senf                                     |  |
| 80 ml Walnussessig                                  | Fertig gebackenen Bacon zerbröseln und zum Dressing geben.   |
| 2 TL Honig  |  |
| 2 kleine Schalotten (fein gehackt)                  | 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.         |
| 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)                      |  |
| Salz  | Den Babyspinat mit Birne und Rote Beete auf dem Teller anrichten, 2 Scheiben Ziegenkäse mit dem lauwarmen Dressing und karamellisierten Walnüssen anrichten.   |
| Pfeffer   |  |
| 100 g Ziegenweichkäse                               |  |
| 1 Handvoll frischer Thymian                         |  |
| 2 TL Honig  |  |

**Guten Appetit!**