

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. August 2019** ▪  
**Vorspeise mit Björn Freitag**



**Oliver Wendt**

**Rote Bete mit Feta-Nuss-Füllung, Bacon-Crunch und Wildkräutersalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Rote Bete:**

4 Kugeln vorgekochte Rote Bete  
 150 g gesalzene Nuss-Mischung  
 100 g Schafskäse  
 3 EL brauner Zucker  
 3 EL Palmzucker

Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schafskäse mit einer Gabel grob zerkleinern. Nussmischung in einer beschichteten Pfanne anrösten und mit braunem Zucker karamellisieren. Schafskäse untermischen. Rote Bete aushöhlen und mit der Nuss-Schafskäse-Mischung füllen. In eine feuerfeste Form stellen und mit dem Palmzucker betreuen. 25 Minuten im Backofen backen.

**Für den Bacon-Crunch:**

4 Scheiben Bacon

Bacon in Pfanne kross werden lassen und zu Bröseln zerkleinern.

**Für den Wildkräutersalat:**

400 g Wildkräutersalat  
 50 ml Olivenöl  
 50 ml Passionsfruchtessig  
 2 EL Honig  
 2 EL Senf

Wildkräutersalat abbrausen und trockenwedeln.

Aus Olivenöl, Passionsfruchtessig, Honig und Senf eine Vinaigrette anrühren und mit dem Wildsalat vermischen.

Wildsalat auf Teller anrichten. Rote Bete darauf setzen und mit Bacon garniert servieren.