



## Apfel-Randensalat mit Ziegenkäse

Auf den ersten Blick mag diese Kombination etwas speziell tönen, doch ich kann euch sagen, dass es wirklich sehr lecker schmeckt. Diesen Salat haben wir einmal an einem Kochkurs zubereitet und er hat allen sehr gut geschmeckt.

Speziell und Ideal auch für Gäste. Der Ziegenkäse gibt dem Gericht die Gewisse Note. Wer aber den Ziegenkäse nicht mag, lässt den Käse ganz weg oder verwendet halt einen anderen Weichkäse.

### Zutaten

2 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl  
½ EL Birnendicksaft  
¼ KL Salz  
Pfeffer

500 g gekochte Randen (rote Beete)

300 g Apfel

100 g Ziegenkäse

### **Vinaigrette**

4 EL Apfelessig

6 EL Öl

1 Schalotte, gehackt alles miteinander mischen und über die

½ EL Mohn Vorspeise tröpfeln

Salz, Pfeffer

### **Zubereitung**

Ofen auf 180° C vorheizen.

Zutaten für die Marinade gut vermischen. Gekochte Randen schälen und in ca. 2 cm breite Schnitze schneiden. Die Randen in eine Schüssel geben und 2/3 der Marinade darüber giessen. Mit einem Löffel gut vermischen.

Ein Blech mit Backtrennpapier belegen und auf der einen Hälfte des Bleches die Randenschnitze verteilen.

Sobald der Ofen die nötige Temperatur erreicht hat, die Randen in den Ofen schieben und während ca. 20 Minuten garen.

Die Äpfel schälen und ebenfalls in 2 cm breite Schnitze schneiden. In eine Schüssel geben und die restliche Marinade darüber verteilen. Gut vermischen. Das Ganze weiter 10 Minuten fertig garen.

Blech aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.

Den Ziegenkäse in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit den lauwarmen Randen und Äpfel vermischen. In eine Schüssel geben.

Alle Zutaten für die Vinaigrette gut vermischen und über den Salat träufeln.

Salat lauwarm genießen.



