HAND & ERDE
WINDACHER BIO-GEMÜSEREI

Winterliche Vorspeise: Ofen-Rote-Bete mit Winterkresse und Rosé-Zwiebel-Balsamico-Dressing

Die Vorspeise ist einfach zuzubereiten, lässt sich gut konservieren und hat zu Weihnachten absolut Saison. Nebenbei schmeckt sie einfach auch super. Süß-erdige Rote Bete, im Ofen sanft geröstet, trifft auf die feine Schärfe der Winterkresse abgerundet durch ein warmes Balsamico-Rosé-Zwiebel-Dressing. Einfach, saisonal und regional.

Zutaten (für 4 Personen)

Für die Ofen-Rote-Bete:

- 3–4 mittelgroße Rote Beten
- 1–2 EL Olivenöl
- 1 TL grobes Meersalz
- Etwas Thymian oder Rosmarin; alternativ Kräuter der Provence
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Dijon- oder scharfer Senf

Für den Salat:

- 2 Bd. Winterkresse
- Einige gehackte Walnüsse oder geröstete Haselnüsse; oder nach Wahl auch andere

Für das Rosé-Zwiebel-Balsamico-Dressing:

- 1 kleine Rosézwiebel (alternativ rot)
- 1 EL Butter oder etwas Öl
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- 2 EL Balsamico
- 3–4 EL Rapsöl oder Walnussöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. **Rote Bete rösten:**
   Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Bete schälen, in Spalten schneiden und auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl, Meersalz, Kräutern und Apfelessig vermengen.
   Etwa 35–40 Minuten rösten, bis sie weich und leicht karamellisiert sind.
2. **Dressing zubereiten:**
   Die Rosé-Zwiebel fein hacken und mit einer Prise Salz bei Seite stellen und ziehen lassen. Dann mit Honig, Senf und Balsamico gut verrühren. Das Öl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. **Salat anrichten:**
   Winterkresse waschen, trockenschleudern und auf Tellern anrichten.
   Die warmen Rote-Bete-Spalten danebenlegen, alles mit dem Dressing beträufeln und mit gehackten Nüssen bestreuen.
   Tipp:
   Wer's festlicher mag, kann etwas Ziegenfrischkäse oder gehobelten Parmesan dazugeben. Auch ein Hauch Orangenabrieb verleiht dem Gericht eine fruchtige, weihnachtliche Note.
   Ein fruchtiger Weißwein wie Riesling, Chablis oder Grauburgunder passt hervorragend dazu.