



Rezept: Spinat mal anders – Spinatsalat

Frischer, junger Spinat als köstlicher Salat zubereitet. Sehr empfehlenswert!

Zutaten:

- Frischer Blattspinat, gut gesäubert (je nach Größe der Blätter rechnet man etwa 10 – 15 Stück pro Person)
- 1 Schalotte
- einige Walnusskerne
- 1 Mandarine oder Orange
- schwarze Oliven
- Parmesan

Für das Dressing:

- Olivenöl
- Weißer Balsamico
- Salz / Pfeffer
- etwas Orangensaft
- etwas Honig

Zubereitung

Die Spinatblätter gut gesäubert und möglichst trocken in eine Schüssel geben. Dünn geschnittene Schalotten-Ringe, Walnusskerne, filetierte Mandarinen- oder Orangenstücke und Oliven dazugeben. Für das Dressing alle Zutaten gut verrühren, damit es schön sämig wird, abschmecken und nach Geschmack verfeinern. Das Dressing über den Salat geben und vorsichtig vermengen. Zuletzt den frisch gehobelten Parmesan über den Salat streuen, servieren – fertig! Spinat mal anders – Guten Appetit!

Meine Notizen:
