

Erdbeer-Spinat-Salat

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 300 g Blattspinat
- 100 g Pinienkerne
- 3 EL dunkler Balsamico
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Pinienkerne werden ohne Fett goldfarben angeröstet und dann lässt man sie abkühlen.

Aus Essig, Salz, Pfeffer, Honig, Öl und Senf wird dann ein Dressing zubereitet.

Spinat und Erdbeeren werden gesäubert. Die Erdbeeren halbieren und den Spinat in dünne Streifen schneiden.

Schließlich werden Spinat, Erdbeeren und Pinienkerne schichtweise auf Tellern angerichtet und sanft mit dem Dressing beträufelt.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Vorspeisen](#), [Salate](#), [Frühling](#), [Sommer](#), [Spinat](#), [Blattspinat](#), [Erdbeeren](#), [Pinienkerne](#), [Balsamico](#), [Essig](#), [Honig](#), [Senf](#)]

Last
update: 11.11.2023 20:15 kochrezepte:vorspeisen:salate:erdbeer-spinat-salat <https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/erdbeer-spinat-salat>

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
<https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/erdbeer-spinat-salat>

Last update: **11.11.2023 20:15**

