Rezept

Spinatsalat mit Erdbeeren

Ein Rezept von Spinatsalat mit Erdbeeren, am 29.04.2024

Zutaten

- **3 EL** Haselnussblättchen
- **250 g** Erdbeeren
- **2 EL** Himbeeressig
- **3 EL** Distelöl
- Pfeffer
- **300 g** junger Spinat
- **1 TL** Akazienhonig
- **2 EL** Haselnussöl
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Spinat waschen, verlesen und trockenschleudern. Die Erdbeeren waschen und putzen. Vier große Erdbeeren klein zerschneiden und mit einer Gabel zermusen. Die übrigen Beeren in Scheiben schneiden.

2. Honig, Essig und Erdbeermus gut verrühren, dann beide Ölsorten mit einem kleinen Schneebesen gut unterschlagen. Salzen und kräftig pfeffern. Den Spinat mit dem Dressing mischen und die Erdbeerscheiben behutsam unterheben. Mit den Nussblättchen bestreut servieren.