

Rezept

# Spinatsalat mit Erdbeeren und Schinken

Ein Rezept von Spinatsalat mit Erdbeeren und Schinken, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Babyspinat (oder Rucola)	<b>200 g</b> Erdbeeren
<b>2 EL</b> Aceto balsamico bianco (oder Weißweinessig)	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> Honig
<b>4 EL</b> mildes Olivenöl	<b>6 Scheiben</b> Parmaschinken (ca. 80 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Den Spinat gründlich waschen, verlesen und trocken schleudern (Rucola außerdem von harten Stielen befreien). Die Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, entkelchen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

---

2. Den Essig in einer Schüssel mit je einer kräftigen Prise Salz und Pfeffer und dem Honig verrühren. Das Öl unterschlagen. Spinat (oder Rucola) und Erdbeeren vorsichtig unterheben. Auf zwei Schalen verteilen, den Schinken in Stücke zupfen und darauf anrichten. Dazu schmeckt Ciabattabrot.