

Rezept

Spinatsalat mit Kartoffeldressing

Ein Rezept von Spinatsalat mit Kartoffeldressing, am 24.04.2024

Zutaten

1 Kartoffel (60 g)	1 Ei
125 g frischer Baby-Blattspinat	4 frische Champignons
Salz	Pfeffer
2 EL Aceto balsamico bianco	2 EL Olivenöl
25 g gehackte Walnusskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffel waschen und mit Schale in wenig Wasser bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. garen. Das Ei zur Kartoffel geben und 7-10 Min. mitkochen, abschrecken, pellen und halbieren.
2. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Champignons vorsichtig säubern, Stielenden, falls nötig, abschneiden und Pilze in feine Scheiben schneiden.
3. Kartoffel pellen, mit einer Gabel zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, 3 EL Wasser, Balsamico und Öl zu einer Vinaigrette rühren. Walnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten.
4. Spinat und Champignons in einer Schüssel vorsichtig mit der Vinaigrette mischen und auf einem großen Teller anrichten. Mit den gerösteten Walnüssen bestreuen und die Eihälften dazusetzen.