

Rezept

# Spinatsalat mit Roquefort und Trauben

Ein Rezept von Spinatsalat mit Roquefort und Trauben, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>2</b> große Hände voll junger Spinat (ca. 150 g)	<b>100 g</b> kernlose Weintrauben
<b>6</b> Walnusskernhälften	<b>2 EL</b> Weißweinessig
<b>2 EL</b> heller Traubensaft (oder Apfelsaft)	1/2 TL Dijonsenf
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> Walnussöl (ersatzweise Rapsöl)	<b>50 g</b> Roquefort

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Den Spinat gründlich waschen, verlesen und in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen. Die Trauben waschen und halbieren. Beides in eine Schüssel geben. Die Walnüsse grob hacken.

---

2. Den Essig mit Traubensaft, Senf, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer und Walnussöl in ein Schraubglas füllen und kräftig durchschütteln. Den Roquefort über Spinat und Trauben bröseln und die Walnüsse darüberstreuen. Das Dressing vorsichtig unter den Salat mischen.