

Rezept

Spinatsalat mit Ziegenkäse-Crostini

Ein Rezept von Spinatsalat mit Ziegenkäse-Crostini, am 10.06.2026

Zutaten

2 EL Pinienkerne	250 g Babyspinat
150 g Kirschtomaten	1/2 Salatgurke
3 EL Weißweinessig	Salz
Pfeffer	Zucker
1 TL Dijonsenf	6 EL Olivenöl
150 g Ziegenweichkäse	4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
2-3 Zweige Thymian (oder 1/3 TL getrockneter Thymian)	1 EL Pinienkerne
Pfeffer	Salz
	150 g Baguette (ergibt 12 Scheiben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Für den Salat die Pinienkerne in einem Pfännchen ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Den Spinat verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten waschen und vierteln. Die Salatgurke schälen, längs halbieren, die Kerne herauskratzen und die Gurkenhälften quer in Halbmonde schneiden.
2. Für die Crostini den Käse klein würfeln. Die Tomaten abtropfen lassen und fein schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Käse, Tomaten, (ungeröstete) Pinienkerne und Thymian vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Baguette in 12 Scheiben schneiden und diese mit der Käsemischung bestreichen. Die Crostini nebeneinander auf ein Backblech legen und in 5-6 Min. im heißen Ofen (oben) goldbraun und knusprig backen.
4. Inzwischen den Spinat auf vier Tellern anrichten und die Kirschtomaten und die Gurke darauf verteilen. Den Essig mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer, 1 kleinen Prise Zucker, dem Senf und dem Öl in ein Schraubglas geben und kräftig durchschütteln, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Die Vinaigrette mit einem Esslöffel über die Salate verteilen und die Pinienkerne darüberstreuen.
5. Die Crostini aus dem Ofen nehmen, je 3 davon auf den Tellerrand setzen und die Salate sofort servieren. Dazu passt ein leichter Rotwein.