

## Rezept

# Spinatsalat mit gegrilltem Schafkäse

Ein Rezept von Spinatsalat mit gegrilltem Schafkäse, am 17.04.2024

## Zutaten

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>150 g</b> junger Blattspinat    | <b>2</b> Stangen Staudensellerie mit Grün (150 g) |
| <b>4 EL</b> Zitronensaft           | <b>1 EL</b> Ahornsirup (Reformhaus)               |
| <b>2 EL</b> Olivenöl               | <b>2 EL</b> Walnussöl                             |
| Salz                               | schwarzer Pfeffer aus der Mühle                   |
| <b>200 g</b> Schafkäse, z. B. Feta | <b>1 EL</b> Olivenöl                              |
| 1-2 Zweige frischer Thymian        |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen. Blattspinat putzen, evtl. grobe Stiele entfernen, gründlich waschen und in einer Salatschleuder trocken schleudern bzw. in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Staudensellerie waschen und putzen. Blätter abzupfen und in kaltes Wasser legen. Die Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden.
2. Zitronensaft, Ahornsirup, Olivenöl und Walnussöl in einer Schüssel gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Schafkäse in 4 etwa gleich große Stücke schneiden, in eine ofenfeste Form legen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen (Mitte) in 7 Min. goldbraun übergrillen.
4. Sellerieblätter auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen. Den Spinatsalat mit Staudensellerie, Sellerieblättern und der Marinade mischen, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Den Schafkäse aus dem Ofen nehmen, mit Thymian und gemahlenem Pfeffer bestreuen. Zusammen mit dem Spinatsalat auf Tellern anrichten und warm servieren.