



Spinat-Salat mit Kirschtomaten

4 Portionen

Zutaten

- 40 Blatt frischer Blattspinat
- 2 Zwiebeln (rot)
- 2–3 Speisemöhren
- 1 Salatgurke (Bio)
- 8–10 Radieschen
- 4 EL Kürbiskerne
- **30 bis 40 g gePÄXte Kirschtomaten**
- 50 ml Balsamico-Himbeer-Essig (funktioniert natürlich auch mit anderem Balsamico)
- 100 ml Walnussöl
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Kräutersalz

Zubereitung

Dressing

Walnussöl und Olivenöl mit dem Balsamico anrühren und mit dem Kräutersalz abschmecken.

Salat

Spinatblätter gut säubern, größere Blätter zerzupfen. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Speisemöhren waschen und raspeln. Salatgurke waschen und in dünne Scheiben hobeln (bei Bio muss man nicht schälen). Radieschen waschen und dünn hobeln. Spinat, Zwiebeln, Möhren, Gurke und Radieschen in Salatschälchen schichten. Die **gePÄXten Kirschtomaten** über die Salatportionen streuen.

Kürbiskerne in einer Pfanne mit etwas Olivenöl ca. 15 Minuten rösten. Danach auf die Salatportionen verteilen.

Das Dressing kurz vor dem Servieren über die Salate träufeln.

Zubereitung ca. 30 Minuten.



Rezept 9