



KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

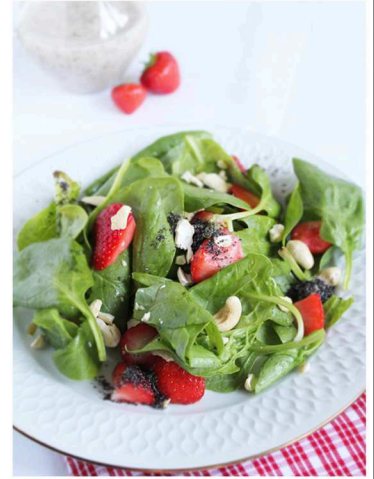
ZUTATEN

- 300g Babyspinat
- 200g Erdbeeren
- 80g ungesalzene Cashews
- 40g Zucker
- 60ml Himbeeressig
- 1 EL Mayo/Salatcreme
- 120ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Senf
- 1 TL Zwiebel
- 2 TL purer Mohn
(keine Backmischung)

REZEPT: SOMMERSALAT MIT ERDBEEREN UND MOHN

1. Den Babyspinat waschen und die Blätter vom Strang entfernen, so dass jedes Blatt "für sich" ist
2. Die Erdbeeren waschen und vierteln
3. Zucker mit Himbeeressig, Mayonnaise, Sonnenblumenöl, Salz, Senf und Zwiebel vermischen und anschließend für eine cremige Konsistenz pürieren
4. Mohn zum Dressing geben
5. Spinat mit Erdbeeren und Cashews mischen, auf Teller anrichten und zum Schluss mit etwas Mohndressing übergießen. Achtung: Das Dressing ist sehr geschmacksintensiv. Deshalb anfangs weniger und dann bei Bedarf etwas mehr nehmen

REICHT FÜR 4 PERSÖNGHEN
DAUERT 15 MINUTEN



MEIN TIPP:

Statt der relativ teuren Cashews könnt ihr natürlich auch jede andere Nussorte über den Salat geben und je nach Saison auch das Obst variieren. Als Alternative für den Babyspinat bietet sich Feldsalat ebenfalls ganz großartig an.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeeft niek. giff dat niek

