



Spinatsalat mit Champignons und Feta

Zutaten: (4 Personen)

450 g junger Spinat (Blätter sollten möglichst klein sein)

250 g Champignons

150 g Schinkenwürfel

150 g Rispen Tomaten (altn. 80g getrocknete Tomaten; Zubereitung nach Packungsbeilage)

2-3 Schalotten

250 g Fetakäse

80 g Pinienkerne

2 EL Alba Öl zum braten

Für das Dressing:

50 ml Castello Zacro Zitrone (kretisches Olivenöl mit Zitrone)

80 ml Crema Balsamica Classica

10 ml Crema Balsamica All Arancio Rosso (Blutorangen Essig)

1 TL Senf

Salz / Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Salat waschen und trocken schleudern. Champignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Spinat und Tomaten auf 4 Schalen verteilen.

Schinkenwürfel in Alba Öl anbraten, Schalotten schälen und fein würfeln und zu den Schinkenwürfeln geben. Die Schalotten glasig andünsten und danach die Champignons dazugeben, auf kleiner Flamme braten.

Den Fetakäse in der Dicke halbieren, dann die 2 Scheiben teilen und für ca. 10 min unter den Grill legen bis er leicht anbräunt. Die Pinienkerne ohne Öl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur rösten, Vorsicht werden schnell schwarz.

In der Zwischenzeit das Dressing aus den Essigen und dem Öl zubereiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die 4 Schalen verteilen und untermischen.

Dann die angebratenen Schinken, Zwiebeln und Champignons ebenfalls über den Salat geben, den Feta auf den Salat legen und die Pinienkerne darüber streuen.

Mit Baguettebrot servieren.