



Babyspinat Salat

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

10 Portionen

2 Pck.	Babyspinat	375 g	gew. Katenschinken
10 Stk.	Rote Bete, gegart	500 g	Fetakäse
250 g	Körnermix		Olivenöl
8 EL	weißer Balsamico-Essig	2,5-3 EL	süßer Senf
10 EL	Apfelsaft	5 EL	brauner Zucker
2	Zitrone		Salz, Pfeffer

Zubereitung

-
1. Spinat waschen und trocken schleudern.
 2. Rote Bete würfeln und mit dem Saft einer halben Zitrone ummanteln.
 3. Körnermix in einer Pfanne mit dem braunen Zucker vermengen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen.
 4. Katenschinken mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten.
 5. Für das Dressing Essig, Senf, Apfelsaft, den Saft der halben Zitrone und ca. 6-7 EL Olivenöl verrühren.
 6. Zum Anrichten Spinat und Rote Bete mit dem Dressing vermischen und portioniert in einen Salatteller geben. Den Katenschinken darüber geben, den Feta zerbröseln auf die vier Teller verteilen und mit den Körnern garnieren.