

Spinat-Salat mit Ziegenkäse-Dressing

Für 4 Personen

3 EL Walnüsse	60 g Ziegenfrischkäse	50 ml Sahne
5 EL Rapskernöl	6 EL Apfelessig	1/2 TL Zucker

Für den Salat:

200 g junger Blattspinat	3 Scheiben Toastbrot	4 EL Rapskernöl
1 TL Rosmarinnadeln	1 Aprikose (oder Birne)	1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

Die Nüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne anrösten. Den Käse mit Sahne, Öl, Essig und Zucker cremig rühren.

Den Spinat waschen und trocken schleudern, die Stiele abzupfen. Das Toastbrot in 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin mit gehacktem Rosmarin, dem geschälten und fein geschnittenen Knoblauch, Salz und Pfeffer anrösten.

Aprikose waschen und würfeln.

Den Spinat mit den Croutons und dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Die Nüsse und Aprikosenwürfel darüber streuen.

Christian Henze am 14. August 2020