

Spinat-Salat mit Champignons

Für 2 Portionen

150 g Babyblattspinat	100 g braune Champignons	1 Büffelmozzarella
4 Scheiben Tiroler-Speck	100 g Kirschtomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	dunkler Balsamico	1 Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer	Zucker
Olivenöl		

Die braunen Champignons putzen, Stiel entfernen und vierteln. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden, den Knoblauch in Scheiben schneiden und mit den Champignons in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Den frischen Mozzarella in Würfel und den Tiroler Speck in Streifen schneiden. Mit Pfeffer und nur einer Prise Salz würzen. Alles gut vermengen und kurz zu den Champignons in die Pfanne geben. Den Baby-Blattspinat in eine Schüssel geben. Die Kirschtomaten halbieren und mit in die Schüssel geben. Die Champignons-Pfanne zu dem Baby-Blattspinat und den Tomaten in die Schüssel geben und das Ganze gut vermischen. Die Zitrone auspressen. Zu dem Salat Olivenöl, eine Prise Zucker, den Zitronensaft und einen Schuss Balsamico geben. Den Spinatsalat mit den Champignons auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 26. 01. 2012