Spinatsalat mit Tomaten und Pinienkernen

Kategorie: Salat

Rezept Nr.: 428

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Babyspinat	300	Gramm	
Tomaten	350	Gramm	klein, fest
Pinienkerne	100	Gramm	
Vinaigrette	7	EL	

Zubereitung

1. Die Tomaten einschneiden und in heißes Wasser legen, abschrecken und die Haut abziehen. Halbieren oder Vierteln und die kenre mit dem Fruchtwasser entfernen. In Würfel schneiden.

2. Den Spinat waschen, wenn nötig etwas verlesen (schlechte Blätter, zu lange Stile entfernen). Mit einer Saltschleuder oder in einem Tuch trocknen.

3. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Vinaigrette aus Olivenöl und altem Weinessig mit etwas Salz und Pfeffer anrühren.

4. In einer großen Schüssel die Zutaten mit der Vinaigrette mischen und portionsweise auf einem flachen Teller servieren.

Variationen: Parmesanspäne darübergeben oder auch Champignons mit Speck kurz anrösten und daruntermischen.

© ea für