.

Spinatsalat mit Radieschen

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

150 g junger Blattspinat 2 B. Radieschen 200g Ziegenfeta 1 B. glatte Petersilie 4 EL Weißweinessig & 1 TL körniger Senf, Salz & Pfeffer und 4 EL Öl 4 Scheiben Vollkornbrot 20g erhitzter Butter

Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden Feta in Streifen schneiden. Petersilie vorbereiten und fein hacken. Alles mischen. Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer mischen. Das Dressing vorsichtig unter den Salat heben. Brot in Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit der Butter knusprig rösten. Die Brotwürfel unter den Salat heben und sofort servieren.
