

# Babyspinat mit Erdbeeren und Minze

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 10 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

200 g Babyspinat  
200 g Erdbeeren  
80 g Walnuskerne  
1 TL Kokosblütenzucker  
20 g frische Minze  
125 g Mozzarella  
2 EL Mandelöl  
2 EL Aceto Balsamico  
1 TL Honig  
Salz und Pfeffer  
1 TL Nana-Minze Würzöl



## Zubereitung

Babyspinat gründlich waschen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Erdbeeren ebenfalls waschen, das Grün entfernen, halbieren und mit in die Schüssel geben. Walnüsse zerkleinern, in einer Pfanne ohne Öl anrösten und mit Kokosblütenzucker kurz karamellisieren, dann mit dem Salat vermengen. Frische Minzblätter waschen, Mozzarella würfeln und unterheben. Mandelöl mit Aceto Balsamico, Nana-Minze Würzöl, Honig und etwas Salz und Pfeffer verrühren und vor dem Servieren über den Salat geben.