

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
3 EL Mandelöl
2 EL Aceto Balsamico
1 TL Honig
Salz und Pfeffer



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, Honig und etwas Salz und Pfeffer verrühren und vor dem Servieren über den Salat geben.