

Spinatsalat mit Mozzarella



Zutaten:

4 rote Zwiebeln, 4 El Mandelkerne (in Blättchen), 100g Kirschtomaten, 200g Mini-Gurke, 100g Baby-Blattspinat, Saft von 1 Orange (ca. 100 ml), 4 El Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer, 6 El Olivenöl, 6 Stiele Thymian, 400g Mozzarella

Zubereitung:

Zwiebeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer leicht geölten Grillpfanne 8 Minuten auf jeder Seite braten. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Kirschtomaten halbieren. Gurke waschen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Für die Vinaigrette den Orangensaft mit Essig, Salz, Pfeffer und Olivenöl verquirlen. Thymianblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und untermischen. Mozzarella abtropfen lassen und in Stücke zupfen.

Spinat, Tomaten, Gurke und Zwiebeln auf einer Platte anrichten. Mozzarella darauf verteilen. Mit der Vinaigrette beträufeln und mit Mandelblättchen bestreut servieren.

Gutes Gelingen 😊