Spinat-Birnen-Salat

Der Spinat-Birnen-Salat ist eine raffinierte und gesunde Rezept Idee. Die köstliche Vorspeise ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

300 g	Babyspinat
4 Stk.	Birnen
3 EL	Zitronensaft
100 g	Gorgonzola
75 g	Walnüsse (fein gehackt)
100 g	Schinken (oder Prosciutto)
5 EL	Walnussöl
3 EL	Aceto Balsamico
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Spinat-Birnen-Salat** den Spinat waschen, putzen und trocken tupfen. Die reifen Birnen waschen, halbiere, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

2. Den Spinat, Birnenspalten, zerbröselten Gorgonzola, Schinken und klein gehackte Walnüsse auf vier Teller anrichten.

3. Aus Walnussöl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten und über den Salat träufeln.

Tipp

Zum Spinat-Birnen-Salat ein frisches Vollkornbrot oder Baguette reichen.