Spinat-Erdbeer-Salat mit Mohn-Dressing

Salat mal anders, der Spinat-Erdbeer-Salat mit Mohn-Dressing schmeckt dank dieses Rezepts einfach lecker und ist schnell und einfach zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

80 ml	Olivenöl
50 g	Zucker
4 EL	Balsamicoessig
2 EL	Sesam
1 EL	Mohn
1 EL	Zwiebel
0.5 TL	Paprika
0.5 TL	Worcestershiresauce
250 g	Spinat
800 g	Erdbeeren
50 g	Pekannüsse (gehackte und geröstete)

Zubereitung

1. Für den Spinat-Erdbeer-Salat mit Mohn-Dressing in einer verschließbaren Schüssel zuerst das Dressing herstellen. Dazu die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Paprika aufschneiden, von den weißen Stellen befreien, unter fließendem Wasser abwaschen und in kleine Würfelchen schneiden.

2. Danach Olivenöl, Balsamico Essig, Sesam, Mohn und den Zucker miteinander verrühren, bis alles gut harmoniert. Danach Worchestershire-Sauce hinzugeben und abermals gut durchmischen. Dieses Dressing nun für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. In dieser Zeit den frischen Spinat unter Wasser abwaschen, die Erdbeeren vom Grün

befreien, abwaschen und in Scheiben schneiden.

4. Kurz vor dem Servieren den Spinat, die Nüsse und die Erdbeeren in einer großen Schüssel mischen, das durchgezogene Dressing noch mal durchrühren und dann darüber gießen. Alles dann noch mal vorsichtig miteinander vermengen und servieren.

Tipp

Der Spinat-Erdbeer-Salat mit Mohn-Dressing macht sich super auf jedem Buffet. Aber auch zu Hühnchen oder Fleisch passt er sehr gut. Wer es besonders frisch mag, der gibt noch einen Spritzer Zitrone drüber. Auch echt lecker.