

Spinat-Salat mit Äpfeln und Pekannüssen

Rezept für eine tolle Beilage, die immer gut ankommt: Leckerer Spinat-Salat mit Äpfeln und Pekannüssen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

3 EL	Olivenöl
1.5 EL	Apfelessig
1 EL	Senf
1 EL	Zucker
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
1 Stk.	Apfel
400 g	Spinat
100 g	Pekannüsse

Zubereitung

1. Für den Spinat-Salat mit Äpfeln und Pekannüssen zuerst das Senfdressing anrühren: Apfelessig, Öl, Senf, Zucker, Pfeffer und Salz in eine große Schüssel geben und gründlich verrühren.
2. Den Spinat verlesen, putzen, in ein Sieb geben und unter laufendem Wasser waschen. Abtropfen lassen. Apfel waschen, trockenreiben, halbieren, Stiel und Kerngehäuse entfernen, in feine Scheiben schneiden. Die Apfelstücke sofort unter das Dressing mischen. Den abgetropften Spinat ebenfalls untermischen.
3. Den Salat auf Tellern anrichten und kurz vor dem Servieren mit den Nüssen bestreuen.

Tipp

Der Spinat-Salat mit Äpfeln und Pekannüssen schmeckt auch mit Zwiebelringen sehr lecker. Rote Zwiebeln geben dem Gericht eine schöne Farbe.