# Spinat Salat

Der leichte Spinat Salat ist im Nu zubereitet. Ein schnelles Rezept für einen köstlichen Snack oder Vorspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Spinat (junger) |
| 3 Stk. | Eier (hartgekocht) |
| 100 g | Camembert (oder anderen Weichkäse) |
| Nach Belieben | Salami (oder anderen Schinken) |
| 3 EL | Aceto Balsamico |
| 2 EL | Olivenöl extra vergine |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für den Spinat Salat den jungen Spinat putzen, entstielen und waschen, danach trocken schütteln. Die hartgekochten Eier schälen, halbieren oder vierteln. Den Camembert in kleine Stücke schneiden.

2. Das Olivenöl mit dem Essig vermengen, salzen und pfeffern.

3. Die Spinat-Blätter, Eier, Camembert und nach Belieben Salami auf einen Teller anrichten und mit der Marinade beträufeln.

## Tipp

Zum Spinat Salat frisches Weißbrot servieren.