

Spinat-Erdbeer-Salat mit Camembert



Zutaten (2 Personen):

- 250 g Erdbeeren
- 100 g Babyspinat
- 25g Walnusskerne
- 25 g Cashewkerne
- 100 g Camembert
- 1 TL Apfelkraut
- 4 EL Traubenkernöl
- 3 EL Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Walnuss- und Cashewkerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Dann zuerst die Erdbeeren waschen, putzen sowie halbieren und im Anschluss den Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern.

Zuletzt den Camembert in mundgerechte Stücke schneiden und aus Öl, Essig, Apfelkraut, Salz sowie Pfeffer das Dressing herstellen.

Jetzt den Spinat auf tiefen Tellern anrichten und mit Erdbeer- sowie Camembertstücken garnieren. Das Dressing darüber träufeln und den Salat mit den gerösteten Nusskernen bestreut servieren.

Nährwertangaben: 539 kcal p.P., 15 g KH p.P.