

Spinat-Salat mit Champignons

 happy-mahlzeit.com/2020/01/23/spinat-salat-mit-champignons/

Zutaten für 2 Personen:

- 150g Babyblattspinat
- 100g braune Champignons
- 100g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Büffelmozzarella
- 1 Bio-Zitrone
- 4 Scheiben Tiroler Speck
- dunkler Balsamico
- Olivenöl
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Champignons putzen, Stiele entfernen und vierteln. Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Alle 3 Zutaten in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten.

Den Mozzarella in Würfel, den Speck in Streifen schneiden und kurz zu den Champignons geben. Mit Pfeffer und 1 Prise Salz würzen.

Die Kirschtomaten halbieren und mit dem Spinat in eine Schüssel geben. Die Champignon-Pfanne zufügen und das Ganze gut vermengen.

Olivenöl, 1 Prise Zucker, Zitronensaft und etwas Balsamico vermengen und zum Salat geben.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 26.1.2012