



Previous Next
[Als PDF drucken](#)

Difficulty
Einfach
Duration
15 min
Serving
2 Portionen

Spinatsalat

Entdecke die perfekte Kombination aus frischem Spinat, würzigem Ziegenkäse und knackigen Granatapfelkernen.

Zutaten

- 200 g Babyspinat
- 150 g Feigen, frisch
- 40 g Schalotten
- 60 g Pinienkerne
- 3 EL THOMY Reines Rapsöl
- 2 EL Essig
- 2 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 80 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Rucola
- 50 g Radicchio
- 50 g Granatäpfel

Zutaten kopieren

Zubereitung

1. Zutaten waschen und schneiden

8min

Den Blattspinat sowie den Radicchio-Salat und den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Feigen putzen, waschen und in Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

2. Pinienkerne rösten

3min

In einer Pfanne ohne Fett Pinienkerne rösten.

3. Dressing zubereiten

3min

Für das Dressing: z. B. THOMY Reines Rapsöl mit Aceto Balsamico und MAGGI Würzmischung 6 verrühren. Feigen- und Schalottenwürfel unterrühren. Den Spinat, den Radicchio-Salat und den Rucola vorsichtig mit dem Dressing mischen und nach Belieben mit Salz & Pfeffer würzen.

4. Servieren

1min

Ziegenfrischkäse über den Salat bröseln. Den Salat auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen und den Granatapfelkernen garniert servieren.

Nährwerte anzeigen

Energie	498.2 kcal
Fett	37.6 g
davon gesättigte Fettsäuren	6 g
Kohlenhydrate	21 g
davon Zucker	17.9 g
Ballaststoffe	7.7 g
Eiweiß	17.9 g
Salz	1135.6 mg

Alle Angaben pro Portion