

Fruchtiger Babyspinat-Orangen Salat

15–20 Min

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

100 g	Babyspinat
1 Stk.	Große Orange
0.5 Stk.	Granatapfel
5 EL	Olivenöl
3 EL	Mandelsplitter
1 EL	Dillspitzen geschnitten
1 Prise	Himalayasalz
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Zubereitung

1. Den Spinat gründlich abwaschen und etwas trocknen lassen. Die Orange währenddessen schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kerne aus dem Granatapfel schaben und in einer Schale aufbewahren.
2. Den Spinat am Teller platzieren und mit den Orangen belegen. Mit den Granatapfelkernen verfeinern und anschließend mit Himalayasalz und einer Prise Pfeffer würzen.
3. Für das Dressing das Öl mit etwas Salz, Pfeffer und 2 EL geschnittenen Dillspitzen verrühren.
4. Den Salat mit dem Dressing beträufeln und mit Mandelsplitter bestreuen.