



Fruchtiger Babyspinat-Orangen Salat

🕒 15–20 Min   

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.

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

