

Spinatsalat mit Rhabarberdressing, Croutons und Lardo

Spinat einmal anders

Habt ihr Lust auf ein gesundes und schnelles Rezept? Ein herzhafter Salat mit fruchtiger Note?

Ein Spinatsalat mit Rhabarberdressing, LAND-LEBEN Croutons und Lardo schmeckt garantiert der ganzen Familie. Falls nicht solltet ihr unbedingt den stärksten Mann der Welt erwähnen. Denn bereits Popeye hat es schon immer gesagt: Spinat macht stark!

Nun seid ihr an der Reihe! Mit dieser Salatkreation bringt ihr jetzt schon ein Stückchen Frühling auf den Teller.

Spinatsalat mit Rhabarberdressing, Croutons und Lardo

Zubereitungszeit: 20 min
Garzeit ca.: 5 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (Für 4 Personen):

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Scheiben Toastbrot
- 8 – 9 EL Olivenöl
- 100 g Rhabarber
- 1 Schalotte
- 1 TL brauner Zucker
- 5 EL weißer Balsamico
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle
- 150 g Babyspinat
- ca. 40 g Hobelkäse, z. B. Belper Knolle
- 8 – 12 sehr dünne Scheiben Lardo
- LAND-LEBEN Croutons als Topping

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Den Rhabarber waschen, putzen und klein würfeln. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Zusammen in einer heißen Pfanne in 1 EL Öl kurz anschwitzen.

Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Balsamico und ein wenig Wasser ablöschen und abkühlen lassen.

Unter Rühren 3-4 EL Öl einfließen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spinat waschen, putzen und trocken schleudern. Unter das Dressing mengen und auf Tellern anrichten.

Den Käse in dünnen Scheiben darüber hobeln, den Lardo darauf anrichten und mit den LAND-LEBEN Croutons bestreut servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH