

Spinat Lachs Salat



Einkaufsliste:

1 Hokkaido
50ml Olivenöl
1EL Meersalz
4 Knoblauchzehen
1rote Zwiebeln
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
5 Blätter Basilikum

Dressing:

30ml Olivenöl
Saft einer Zitrone
1EL frisch gehackter Dill
50g Frischkäse
100ml saure Sahne
1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Zwiebel
1TL schwarzen Pfeffer
1TL Meersalz

Außerdem:

200g frischen Spinat
200g Graved Lachs

So wird's gemacht

Zunächst Hokkaido halbieren und Kerne großzügig entfernen. Kürbis in feine Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Gewürze mit dem Olivenöl verrühren und mit den restlichen Zutaten und den Hokkaido-Scheiben vermengen. Auf das Backpapier legen und bei 150°C Ober/Unterhitze 15-25 Minuten goldbraun backen.

Derweil für das Dressing alle Zutaten vermengen und nach Belieben abschmecken. Spinat waschen und größere Stiele entfernen. Auf einem großen Teller den Lachs im Kreis anrichten, in die Mitte jeweils den Spinat geben und mit den Kürbisscheiben, Kräutern und Dressing servieren.