



# Spinat-Erdbeer-Salat

mit Grand Noir und karamellisierten Nüssen

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)

## So wird's gemacht

Zunächst die Nüsse karamellisieren. Mandelblätter und grob gehackte Walnüsse in eine Pfanne geben, Zucker und Honig sowie 2 Esslöffel Wasser hinzufügen und erhitzen, dabei immer mal wieder rühren bis der Zucker geschmolzen ist. Die Nüsse sollten leicht rösten und die Zucker-Honig-Masse karamellisieren. Sobald die Masse leicht gebräunt ist alles auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. In kleine Stücke zerbröseln.

Für das Dressing Erdbeeren, Senf, Honig, Balsamico und Olivenöl in ein Gefäß geben und cremig pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Rucola und Spinat waschen. Den Grand Noir in Stücke zupfen.

Spinat und Rucola in die Schüssel geben und mit der Hälfte des Dressings vermengen. Auf den Blattsalat die Erdbeeren, Zwiebeln, Nüsse und Käsestückchen geben und mit Dressing servieren.

## Einkaufsliste

### 3-4 Personen

- 200 g frischer Spinat
- 100 g Rucola
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 200 g Erdbeeren
- 200 g Grand Noir  
Blauschimmelkäse

### Für die karamellisierten Nüsse

- 50 g Mandelblätter
- 70 g Walnüsse oder  
Pekannüsse
- 2 EL Zucker
- 1 EL Honig
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 handvoll Basilikum

### Für das Dressing:

- 5-6 Erdbeeren
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 EL Balsamico
- 50 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach  
Belieben

