Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Spinat-Kartoffelsalat mit Schafskäse

Zutaten:

- 600 g Blattspinat
- 300 g Kartoffeln
- 160 g Schafskäse
- 1 1/2 Äpfel
- 1 Rote Zwiebel
- 1/2 kleiner Bund Frühlingszwiebel
- Winzeressig nach Geschmack
- Öl nach Geschmack
- Salz nach Geschmack
- Honig nach Geschmack
- Senf nach Geschmack
- Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitung

Aus dem Winzeressig, Senf, Honig, Öl, Salz und Pfeffer aus der Mühle ein rezentes Dressing herstellen.
Die Kartoffeln kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Spinat putzen, kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Schafskäse in Würfel schneiden. Die Äpfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlinszwiebeln putzen und in kleine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
Dann alle Zutaten mit dem fertigen Dressing vermengen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.