AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Italien

SPINATSALAT MIT MORCHELN



Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Morcheln und die Pinienkerne drehen das Gemüse zu einem festlichen Salat. (+2 Std. Morcheln einweichen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Spinat	4 EL	Olivenöl
60 g	Morcheln, getrocknete	2 EL	Aceto balsamico
20 g	Pinienkerne	25 g	Butter
16	Cherrytomaten		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Getrocknete Morcheln 2 Std. einweichen. - Morcheln der Länge nach aufschneiden und gut auswaschen. Beiseite legen. Pinienkerne ohne Fett hellbraun rösten. Beiseite legen.
2. Spinat rüsten, waschen und trocken schleudern. Essig mit Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Spinat sorgfältig mit Sauce mischen.
3. Morcheln in Butter leicht andünsten.
4. Salat auf die Tellern geben, Morcheln und Pinienkerne drüberstreuen und mit den aufgeschnittenen Tomaten dekorieren.