

Jungspinatsalat mit Eierdressing

VORSPEISE FÜR 6 PERSONEN

3/4 EL Senf

3 EL Aceto balsamico bianco

1 EL Zitronensaft

6 EL Sonnenblumenöl

3/4 TL frischer Meerrettich, fein gerieben

1/2 TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

300 g Jungspinat

2 Eier, hartgekocht, in Würfeli

5 Radiesli, halbiert, gescheibelt

2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

4 EL Pinienkerne, geröstet

Senf bis und mit Meerrettich in einer grossen Schüssel gut verrühren, würzen. Jungspinat bis und mit Schnittlauch zur Sauce geben, sorgfältig mischen.

Servieren: Salat auf Tellern anrichten, Pinienkerne darüber streuen.

TIPP: *frischen Meerrettich durch Meerrettich aus dem Glas ersetzen.*

