



## Junger Spinatsalat mit Bockshornklee-Vinaigrette und Curry-Croûtons

### Spinatsalat

- |                     |  |
|---------------------|--|
| 100 g junger Spinat | rüsten, waschen, trocken schleudern, auf vier Teller verteilen                               |
| 2 Frühlingszwiebeln | rüsten, waschen, und mitsamt schönem Grün in dünne Ringe schneiden, über dem Salat verteilen |

### Curry-Croûtons

- |                      |   |
|----------------------|---|
| 2 Scheiben Toastbrot | entrinden, in Stängelchen schneiden   |
| 2-3 EL Butter        | in einer Bratpfanne erhitzen, die Toaststängelchen allseitig goldbraun anrösten         |
| wenig Currypulver    | über die Toastwürfelchen streuen. Die Croûtons über den Spinat geben                    |
| 2 EL Cashew-Nüsse    | grob hacken, in einer beschichteten Bratpfanne trocken anrösten, über den Salat streuen |

### gerösteter Rohschinken

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 8 Scheiben Rohschinken | jede Scheibe dritteln, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, im vorgeheizten Ofen während ca. 5-6 Minuten bei 200° backen. Rohschinken auf dem Spinatsalat verteilen |
|------------------------|---|

### Bockshornklee-Vinaigrette

- |   |  |
|---|--|
| 1 EL Ahornsirup oder flüssiger Honig                            | in eine Schüssel geben   |
| 1 Limette   | heiss waschen, trocken tupfen, Schale abreiben, Saft auspressen. Schale und 4 EL Limettensaft beifügen |
| 4 EL Hühnerbouillon   | dazu giessen   |
| Salz, Pfeffer aus der Mühle<br>1 TL Zucker<br>1 TL milder Curry | dazu rühren  |
| 1 TL Bockshornkleesamen   | in einer beschichteten Bratpfanne trocken leicht anrösten, abkühlen lassen, beifügen                   |
| 8 EL Rapsöl   | beifügen, alles zusammen zu einer Sauce verrühren  |