



Bewusst  
genießen

MIT SUSKI  
& GLOBUS



## Fruchtiger Spinatsalat

mit gerösteten Nektarinen



globus.de



2 Personen



20 min



leicht



## Zutaten Salat

- 100 g Babyspinat
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 EL Weißweinessig
- 1/2 Radicchio
- 2 reife Nektarinen
- 100 g Fetakäse
- 40 g Walnüsse, geröstet
- 1 Handvoll Himbeeren
- 1 kleine Handvoll frisches Basilikum
- einige Blätter frische Minze
- Salz & Pfeffer

## Zutaten Dressing

- 5 EL Walnussöl
- 2 EL Himbeeressig
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL Ahornsirup
- 0,5 TL Tamari/Sojasauce
- Salz & Pfeffer

## So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2 Die Walnüsse auf einem Backblech verteilen und auf der mittleren Schiene 6-10 Minuten bis zur gewünschten Färbung rösten. Zwischendurch wenden. Die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in einer kleinen Schüssel mit dem Weißweinessig und 1 großzügigen Prise Salz vermengen. Ziehen lassen.
- 3 Alle Zutaten für das Dressing in ein Schraubglas geben, verschließen und kräftig schütteln.
- 4 Den Babyspinat waschen und in einer Salatschleuder trocken schleudern. Radicchio putzen, abspülen und trocken tupfen. Die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Nektarinspalten ca. 3 Minuten von jeder Seite anbraten.
- 5 Den Fetakäse grob zerkrümeln. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und zerkleinern.
- 6 Babyspinat, Radicchio-Streifen, Tomaten und rote Zwiebeln in eine große Schüssel geben, miteinander vermischen und das Dressing darüber verteilen. Nektarinen, Feta, Nüsse, Himbeeren und Kräuter dazu geben und nochmal vorsichtig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit,  
eure Suski



### Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[globus.de/suski](https://www.globus.de/suski)