



## Genuss-Rezept

### Beeriger Spinatsalat

#### Zutaten für 4 Personen

1 Packung	Gutfried Puten-Salami
400 g	Jungen frischen Spinat
200 g	Erdbeeren
2 EL	geschälter Sesam
6 EL	Olivenöl
3 EL	Balsamicoessig
1 TL	Waldblütenhonig
8 Stangen	Grissini
	Salz, Pfeffer



#### Zubereitung

Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün abschneiden und vierteln. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett oder Öl den Sesam bei mittlerer Hitze gold gelb rösten. Aus dem Olivenöl, Balsamicoessig, Waldblütenhonig, Salz und Pfeffer eine kräftige Vinaigrette anrühren.

Von der Gutfried Puten-Salami 8 Scheiben wegnehmen und um jede Grissini 1 Scheibe wickeln, die restliche Puten-Schinkensalami in 1cm x 1cm große Quadrate schneiden, mit dem Spinat, den Erdbeeren und der Vinaigrette Vorsicht vermengen, auf vier Teller verteilen, mit dem Sesam bestreuen und die Grissini dazu reichen.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Pro Portion:** 9 g E, 26 g F, 10 g KH, 313 kcal