



## Genuss-Rezept

### Beeriger Gourmet-Spinatsalat

#### Zutaten für 4 Personen

1 Packung	Gutfried Hähnchen-Salami <i>Klassik</i>
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

1. Den Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün abschneiden und vierteln.
2. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett oder Öl den Sesam bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Aus dem Olivenöl, Balsamicoessig, Waldblütenhonig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.
3. 8 Scheiben Hähnchen-Salami aus der Packung entnehmen und um jede Grissini 1 Scheibe wickeln. Restliche Hähnchensalami in 1cm x 1cm große Quadrate schneiden, mit dem Spinat, den Erdbeeren und der Vinaigrette vermengen.
4. Vinaigrette 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

---

**Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands**

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | [www.gutfried.de](http://www.gutfried.de)