

## Spinatsalat mit Granatapfel und karamellisiertem Bacon

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Salat

1 kg Babyspinat  
1 Granatapfel  
150 g Feta  
150 g Walnüsse

#### Für die Vinaigrette

125 ml Olivenöl  
3 Esslöffel Himbeeressig  
3 Teelöffel Honig  
1 Esslöffel Dijonsenf  
Salz, Pfeffer

#### Für den Bacon

8 Baconscheiben  
2 Mandarinen  
2 Esslöffel brauner Zucker

Skulpturen. Zu Bacon und Babyspinat kommen noch ein paar Granatapfelkerne und eine einfache Vinaigrette und Bäm! Endlich passiert mal was Aufregendes in der Salatschüssel!

- 1 -

Spinat waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Walnüsse grob hacken. Granatapfel entkernen und Feta zerbröckeln. In einer großen Schüssel vermengen.

- 2 -

Für die Vinaigrette Öl, Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer vermischen.

- 3 -

Bacon in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Aus der Pfanne auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Mandarinen auspressen und Saft mit Zucker in der Pfanne verrühren. Saft aufkochen und so lange köcheln lassen, bis er eindickt. Bacon hinzugeben und ca. 2 Minuten in der Sauce wenden. Herausheben, nach Belieben formen und auf einem Teller aushärten lassen.

- 4 -

Salat mit Vinaigrette anmachen und mit karamellisiertem Bacon servieren.

Nichts langweilt mich so sehr wie Blattsalat: Er macht nicht satt. Er sieht mit seinen grünen Blättern eher öde aus. Er schmeckt ... gesund. Zeit, etwas zu ändern! Ich brate Bacon an und karamellisiere ihn anschließend in Mandarinenensaft und braunem Zucker. Die Scheiben lassen sich dann kunstvoll formen und erstarren zu leckeren