

Blattspinat-Salat mit gebackenem Rhabarber und Feta-Käse



Das brauchst du:

4 Stangen Rhabarber

2 Esslöffel Zucker

300 g Babyspinat

150 g Fetakäse

2 Möhren

2 Frühlingszwiebeln

Für das Dressing:

3 Esslöffel kalt gepresstes Olivenöl

2 Esslöffel Apfelessig

1 Esslöffel Honig

1 Esslöffel Senf

Salz, Pfeffer

So machst du's richtig:

- 1.) Schäle den Rhabarber und schneide ihn in kleine Stückchen.
- 2.) Gib diese Rhabarberstückchen in eine Auflaufform und gib den Zucker darauf.
- 3.) Backe den Rhabarber im Backofen bei 180 Grad Oberhitze/Unterhitze für 20 Minuten.

- 4.) Wasche in der Zwischenzeit den Spinat.
- 5.) Schneide die Möhre in Streifchen, so genannte „Juliennes“.
- 6.) Schneide die Frühlingszwiebeln in kleine Stückchen.
- 7.) Mache nun das Dressing, indem du in eine kleine Schüssel das Olivenöl, den Apfelessig, den Honig und den Senf gibst.
- 8.) Rühre das Ganze um und würze mit Salz und Pfeffer.
- 9.) Schneide den Fetakäse in kleine Würfelchen.
- 10.) Nimm den Rhabarber aus dem Ofen und gib ihn in eine Salatschüssel.
- 11.) Gib den Spinat, die Möhren und die Frühlingszwiebeln dazu.
- 12.) Gib das Dressing über das Ganze und vermenge den Salat.
- 13.) Bröckle den Fetakäse über den Salat.