

## Spinat-Erdbeer-Salat mit GRAND NOIR und karamellisierten Nüssen

### ZUTATEN FÜR 3-4 PORTIONEN:

200 g frischer Spinat  
100 g Rucola  
2 kleine rote Zwiebeln  
200 g Erdbeeren  
200 g **GRAND NOIR**



#### Für die karamellisierten Nüsse:

50 g Mandelblätter  
70 g Walnüsse oder Pekannüsse  
2 EL Zucker  
1 EL Honig  
1 TL grobes Meersalz  
1 Handvoll Basilikum

#### Für das Dressing:

5-6 Erdbeeren  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
1 EL Balsamico  
50 ml Olivenöl  
Salz und Pfeffer nach Belieben

### ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Nüsse karamellisieren. Mandelblätter und grob gehackte Walnüsse in eine Pfanne geben, Zucker und Honig sowie 2 Esslöffel Wasser hinzufügen und erhitzen, dabei immer mal wieder rühren bis der Zucker geschmolzen ist. Die Nüsse sollten leicht rösten und die Zucker-Honig-Masse karamellisieren. Sobald die Masse leicht gebräunt ist alles auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. In kleine Stücke zerbröseln.
2. Für das Dressing Erdbeeren, Senf, Honig, Balsamico und Olivenöl in ein Gefäß geben und cremig pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für den Salat die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Rucola und Spinat waschen. Den Grand Noir in Stücke zupfen.
4. Spinat und Rucola in die Schüssel geben und mit der Hälfte des Dressings vermengen. Auf den Blattsalat die Erdbeeren, Zwiebeln, Nüsse und Käsestückchen geben und mit Dressing servieren.