Spinat-Salat mit gegrilltem Schafskäse

Zutaten

- 150 g Babyspinat
- 250 g Kirschtomaten
- 50 g rote Zwiebeln
- 8 EL Olivenöl
- 2 EL Aceto Balsamico
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 300 g Schafskäse
- 4 TL Thymianblättchen
- 1 Knoblauchzehe(n)
- etwas Zucker
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Paprikapulver

Zubereitung

1. Spinat putzen und waschen.
2. Kirschtomaten waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
3. Für das Dressing: Die Hälfte des Olivenöls mit Aceto Balsamico und THOMY Delikatess-Senf verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
4. Für den gegrillten Schafskäse: Schafskäse in 4 Stücke schneiden.
5. Alufolie (ca. 35x30 cm) mit 2 EL Olivenöl einpinseln. Die Schafskäsestücke darauf verteilen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Paprikapulver und Pfeffer würzen.
6. Thymianblättchen darüber streuen.
7. Knoblauchzehe schälen, fein hacken und ebenfalls darüber streuen. Die Alufolie locker zu Päckchen verschließen. Auf dem Grill ca. 15 Min. grillen und zum Salat servieren. Reichen Sie dazu Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	4 g
Energie	454 kcal
Fett	43 g
Protein	14 g

30 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de