



Frühjahrssalat mit Rankspinat

Man nehme

1 handvoll Rankspinatschösslinge,
guten Rotweinessig,
kaltgepresstes Sesamöl,
Pinienkerne, geröstet,
Granatapfelkerne,
Salz

So geht's

Rankspinatschösslinge waschen, im Ganzen belassen, oder nur sehr grob schneiden, mit Rotweinessig, Sesamöl und Salz nach Geschmack anmachen. Frisch in der Pflanne geröstete Pinienkerne und dann die Granatapfelkerne darüber streuen.

(Ich bestehe auf Rotweinessig bester Qualität, bitte keinen Balsamico-Mist verwenden!)