

Wintersalat mit Spinat, Mangold & Granatapfel

Farbenfroher Salat für kalte Tage: Zarter Spinat und milder Mangold kombiniert mit der knackigen Frische der Granatapfelkerne und verfeinert mit unserem Mandelöl. Dieser Wintersalat sorgt für echte Wohlfühlmomente.

Zutaten
2 Portionen

100 g Spinat
100 g Mangold
70 g Granatapfelkerne
2 EL Byodo Mandelöl, nativ
4 EL Byodo Aceto Balsamico di Modena IGP
1 Prise Byodo Meersalz
Pfeffer
100 g Feta
30 g Mandeln, ganz
Byodo Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“

Zubereitung

Spinat und Mangold waschen und trocken schleudern. Granatapfelkerne zum Salat geben.
In einer kleinen Schüssel Mandelöl und Balsamico-Essig mit Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Das Dressing über den Salat gießen und vermengen. Den Salat auf einem Teller anrichten und Feta darüber bröseln. Die Mandeln grob hacken und ebenfalls darüber streuen.

Mit Balsamico Crema und etwas Mandelöl verzieren.