



Fruchtiger Spinatsalat mit Original St. Mang - Limburger Rahm

Zutaten (für 4 Portionen)

400g St. Mang Limburger Rahm (50%)	30g Basilikum
200g Babyspinat	2 Orangen
2 Gurken	40g Sonnenblumenkerne
4 Nektarinen	6 EL Öl
300g Physalis	2 TL mittelscharfer Senf
2 Schalotten	

Zubereitung

1. Gurke längs halbieren, mit einem Löffel die Kerne herauskratzen und in 1 cm dicke Halbmonde schneiden. Physalis schälen und halbieren. Nektarinen in je 8 Spalten schneiden. Original St. Mang Limburger Rahm in 1 cm dicke Ecken schneiden.
2. Orange halbieren. Beide Hälften in eine große Schüssel auspressen. Schalotte schälen und fein hacken. Basilikumbblätter ebenfalls fein hacken. 2 EL Öl, 1 TL mittelscharfen Senf, gehackten Basilikum und Schalotte in die große Schüssel zum Orangensaft geben und alles zu einem Dressing verrühren. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In einer großen Pfanne Sonnenblumenkerne rösten, bis diese leicht anfangen zu bräunen. Danach aus der Pfanne nehmen und Pfanne wieder erhitzen.
4. 1 EL Öl in der großen Pfanne erhitzen und Nektarinspalten 2 – 3 Min. von jeder Seite anbraten, bis diese gebräunt sind. Danach aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.
5. Babyspinat, Gurke und Physalis zum Dressing in die große Schüssel geben und vorsichtig vermengen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Salat auf Tellern oder Schüssel verteilen und mit Nektarinspalten, Original St. Mang Limburger Rahm und Sonneblumenkernen garnieren.



Weitere Rezepte unter st-mang.com