

Spinatsalat mit Buttermilchdressing

	Zutaten	Zubereitung
	1 EL Zitronensaft 5 EL Buttermilch 3 EL Öl Salz, Pfeffer Zucker	verquirlen
	300-400 g jungen Spinat	putzen, grobe Stiele entfernen, gründlich waschen, gut abtropfen lassen
	150 g Cocktailtomaten	waschen, halbieren
	150 g Champignons	putzen, waschen, in Scheiben schneiden
	1 Bund Frühlingszwiebeln	putzen, waschen, in feine Ringe schneiden
	100 g zerbröckelten Edelpilzkäse 2 TL Sesamsamen	den Salat mit der Marinade vermengen, auf Tellern anrichten, den Käse und Sesam darüberstreuen und servieren
		
		
		