



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [1](#) | Foto: Jackie Boromeo | ©1

Kreolischer Salat

Ingrediënten

Salat:

- 450 g frischer junger Spinat (gewaschen und trocken getupft)
- 25 g Frühlingszwiebeln (fein gehackt)
- 12 kleine Tomaten oder Kirschtomaten (halbiert)

Kreolische Vinaigrette: (ergibt 225 ml)

- 60 ml Rotweinessig
- 1 EL grober Senf
- 1 Knoblauchzehe (zerdrückt) oder schwarze Knoblauchpaste
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 175 ml Natives Olivenöl Extra (von Hermanos Catalán)
- 15 g Paprikapulver

Pikante Pekannüsse:

- 75 g Pekannüsse (geschält)
- 2 EL Natives Olivenöl Extra (von Hermanos Catalán)
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Kürbiskerne
- 2 EL Tamari (oder andere Sojasauce)
- 15 g Paprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

10 minuten

Totale bereiding:

20 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van kreolischer salat

Bereidung

1. Salat: Spinat, Frühlingszwiebeln und Tomaten in einer Salatschüssel mischen.
2. Vinaigrette: Alle Zutaten (außer dem Öl) in einer kleinen Schüssel mischen. Dann das Öl unter ständigem Rühren nach und nach dazugießen, bis die Mischung andickt.
3. Pekannüsse: Alle Zutaten mischen und auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 160°C etwa 10 Minuten rösten. Die Nüsse abkühlen lassen.
4. Die Vinaigrette zum Salat geben, sorgfältig verrühren und mit pikanten Pekannüssen bestreuen.

Speciale wensen

- [Vegan](#)
- [Laktosefrei](#)
- [Vegetarier](#)
- [Glutenfrei](#)