JAKOBSNÜSSE AUF MANGO-FRÜHLINGSSALAT

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfachl

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: <u>14.05.2025</u>

Creation: Jan Sobhani

ZUTATEN für 4 Personen:

Salat

- 1 EL grobkörniger Senf
- 3 EL Aceto balsamico bianco
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Paprika1 TL Salzwenig Pfeffer
- 150 g Jungspinat
- 1 Mango, in Würfeln
- 1 Bund Radiesli, in Vierteln
- 1 Schalotte, in Ringen
- 1 Bund Dill, grob geschnitten
- 30 g Pekannüsse, grob gehackt, geröstet

Jakobsnüsse

- 1 EL Olivenöl
- 8 Jakobsnüsse ohne Rogen (MSC)
- 1 TL Salz

wenig Pfeffer

Salat

Senf und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Spinat, Mango, Radiesli, Schalotte und Dill beigeben, mischen, auf Tellern anrichten. Pekannüsse darüberstreuen.

Jakobsnüsse

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren, Jakobsnüsse beidseitig je ca. 2 Min. braten, würzen, auf dem Salat verteilen.

1/1