Spinatsalat mit Camembert







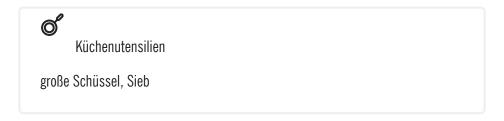


Zutaten

für 4 Portionen

Blattspinat	400 g
Camembert	300 g
Senf	1 TL
Olivenöl	4 EL
Balsamicoessig, dunkel	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Baguette	1 St.

Zubereitung



- 1. Spinat waschen und abtropfen lassen. Camembert in Scheiben schneiden.
- 2. In einer Schüssel Senf mit Olivenöl verrühren. Balsamicoessig zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Spinat mit dem Dressing vermengen und mit Camembert und Baguette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	417 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	27 g