



# Spinatsalat mit Camembert

Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## 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



Küchenutensilien

große Schüssel, Sieb

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     |