

Granatapfel-Spinatsalat

Zubereitungszeit **30 Minuten**

Kalorien pro Portion **120**



Zutaten für 4 Personen

Für den Salat:

200 g frischer Spinat
1 Granatapfel
2 Möhren
1 Bund Radieschen

Für das Dressing:

3 EL Kikkoman Sauce für Reis
2 EL Olivenöl
2 EL Granatapfelsirup
Pfeffer

1. Spinat zupfen, waschen und putzen. Granatapfel aufschneiden, die Hälften in Stücke brechen, die Granatapfelkerne mit den Fingern aus den Schalen lösen und dabei die weißen Häutchen entfernen.
2. Möhren schälen, waschen und grob raspeln. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
3. Schinken in breite Streifen schneiden, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 4, Umluft 180°C) ca. fünf Minuten braten.
4. Zutaten für das Dressing verrühren. Salatzutaten auf einem Teller anrichten, mit dem Dressing beträufeln, Schinken darauf verteilen.

Tipp: Dazu passt frisches Körnerbrot.

Guten Appetit!