

# Scharfer Spinatsalat mit Croûtons

## Zutaten für 4 Portionen:

150 g junger Spinat, 2 Bund Radieschen, 2 Bund Frühlingszwiebeln, 4 Schalotten, Für die Vinaigrette: 4 EL Rapsöl, 2-3 EL Limettensaft, 1 TL mittelscharfer Senf, 1 TL süßer Senf, 1/2 TL Honig, Salz, Chiliflocken,

**Für die Croûtons:** 8 Scheiben Toastbrot, 8 Scheiben LEERDAMMER Léger (ca. 200 g)

## Zubereitung:

Spinat verlesen, waschen und putzen. Radieschen vom Grün schneiden, waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Zutaten für die Vinaigrette verrühren und pikant-scharf abschmecken. Toastbrot jeweils mit einer Scheibe LEERDAMMER Léger belegen und unter dem Grill kurz überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Toastbrot in Croûtons schneiden. Salatzutaten auf Teller oder einer großen Platte anrichten, mit dem Dressing beträufeln, mit den Croûtons bestreuen und servieren.

