

Spinatsalat mit gebratenen Zitronenthymian-Champignons und Ziegenkäse-Honig-Crostini vegetarisch

Salatliebe auf dem Teller: Knoblauch und Zitronenthymian verfeinern Champignons und betten sich gemeinsam mit Cocktailtomaten auf knackig-frischen Spinat, Baguette mit Ziegenfrischkäse und Honig als knuspriger Begleiter.



🕒 **25 min** Zubereitungszeit
👤 **2, 4 und 6 Personen**



Kochhaus

Öffnungszeiten: Mo-Sa 10-21 Uhr
www.Kochhaus.de

Berlin

Kochhaus Kreuzberg
Bergmannstraße 94

Kochhaus Prenzlauer Berg
Schönhauser Allee 46

Kochhaus Schöneberg
Akazienstraße 1

Frankfurt am Main

Kochhaus Bockenheim
Leipziger Straße 43

Hamburg

Kochhaus Eimsbüttel
Heußweg 41

Kochhaus Eppendorf
Eppendorfer Landstraße 86

Kochhaus Ottensen
Bahrenfelder Straße 120

Köln

Kochhaus Sülz
Sülzburgstraße 66

München

Kochhaus Gärtnerplatz*
Gärtnerplatz 5

Kochhaus Haidhausen*
Weißburger Straße 26

Kochhaus Schwabing*
Hohenzollernstraße 74

Münster

Kochhaus Münster*
Windthorststraße 68

Regensburg

Kochhaus Regensburg*
Schwarze-Bären-Straße 2

Abweichende Öffnungszeiten:
*Mo-Sa 10-20 Uhr

Mit der Kochhaus-
iPhone-App scannen
und Rezepte bequem
digital sammeln!



Infos: www.Kochhaus.de/App



Wissenswert



Ziegenkäse und Honig, das ist eine himmlische Zutatenkombination, von der wir nie genug bekommen können.

Spinat macht sich nicht nur im Topf hervorragend, auch als Salat ist er eine wahre Freude. Um seinen Eisengehalt ranken sich viele Mythen. Ein Schweizer Wissenschaftler sagte ihm 1890 eine große Menge nach, die den Spinat zum Eisenlieferanten schlechthin erklärte. Leider hatte er vergessen zu erwähnen, dass es sich bei seinen Angaben um getrockneten und nicht um frischen Spinat handelte. So oder so, wir lieben diesen Spinatsalat mit den unvergleichbar köstlichen Begleitern.

Unsere Weinempfehlung



Les Rosé de Pressée
Château du Tariquet, Frankreich

trocken, fruchtig, sanft

Der sanfte Roséwein aus der französischen Gascogne steht unserem mediterranen Spinatsalat wie kein Zweiter. Gekeltert aus Merlot, Cabernet Franc und Syrah beeindruckt er mit seinem herrlichen Duft nach Waldhimbeeren und Blüten. Sein erfrischender, fruchtiger Geschmack harmoniert sowohl mit der cremigen Art des Ziegenkäses, der lieblichen Note des Honigs als auch mit der Säure der Tomaten. Hergestellt wird dieser feine Wein übrigens von der Familie Grassa auf der Domaine Tariquet.

Neuigkeiten



Die erste eigene Kochhaus-Weinlinie ist da: Genießen Sie vier Weine speziell für Kochhaus kreiert!

Ab sofort erhalten Sie im Kochhaus unsere vier exklusiven Weine, die in feinsten Abstimmung mit uns gereift und abgefüllt wurden. Lassen Sie sich von den Aromen verwöhnen und genießen Sie die edlen Tropfen bei einem entspannten Abend mit Freunden oder zu einem leckeren Kochhaus-Gericht!

Unsere Kochhaus-Gerichte bringen wir Ihnen übrigens auch direkt nach Hause: Mit dem Kochhaus Sorglos-Abo erhalten Sie wöchentlich alle Zutaten für die Rezepte zu Ihnen nach Hause. Probieren Sie es aus! Nähere Informationen unter: www.Kochhaus.de/Sorglos-Abo

Spinatsalat mit gebratenen Zitronenthymian-Champignons und Ziegenkäse-Honig-Crostini



1
Ofen auf 180 °C Umluft bzw. 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Champignons putzen und vierteln. Cocktailtomaten halbieren. Knoblauch pellen und fein hacken.



2
Zitronenthymianblätter von den Stielen zupfen. Baguette längs vierteln.



3
3 bzw. 6 EL* Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons bei mittlerer Temperatur 4 Minuten anbraten. Mit ½ bzw. 1 TL* Salz sowie nach Geschmack mit Pfeffer würzen.



4
Knoblauch sowie die Hälfte des Zitronenthymians hinzugeben und 1 Minute mitbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.



5
Baguettescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit je 1 TL Öl beträufeln und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten goldbraun rösten.



6
In einer Schale 2 bzw. 4 EL* Weißweinessig, 2 bzw. 4 EL* Öl und Senf zu einer Vinaigrette vermengen. Mit 1 ½ bzw. 3 TL* Zucker, ¼ bzw. ½ TL* Salz sowie nach Geschmack mit Pfeffer würzen.



7
Geröstete Baguettescheiben aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und anschließend mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Verbliebenen Zitronenthymian darüber streuen und gleichmäßig mit Honig beträufeln.



8
In einer Schüssel Spinat, Champignons und Tomaten mit der Vinaigrette vermengen.



9
Spinatsalat in einen tiefen Teller geben und Ziegenfrischkäse-Honig-Crostini darauf anrichten.

Zutaten für 2 Personen: 100 g Babyspinat, 8 Cocktailtomaten, 6 braune Champignons, 1 Bund Zitronenthymian, 1 Knoblauchzehe, 125 g Ziegenfrischkäse, 1 kleines Baguette, 20 g Honig, 10 g Senf, 6 EL Olivenöl, 2 EL Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker

* Mengenangaben beziehen sich auf 2 bzw. 4 Personen.