

Petra Bühler

**Mittwoch, 31.05.2023
Für 4 Personen**

Spinatsalat mit Tomaten-Pesto und Rosmarin-Grissini

Zutaten

Für die Grissini

230 g Mehl
30 g Parmesan, frisch gerieben
etwas Salz
0,25 Pck. Trockenhefe
140 ml Wasser
1 TL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
einige Rosmarinnadeln, frisch, gehackt
einige Meersalzflocken

Für das Tomaten Pesto

140 g Tomaten (getrocknet, in Öl)
40 g Parmesan, frisch gerieben
20 g Mandelstifte
50 ml Gemüsebrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker

Für den Salat

1 Schalotte
1 EL Honig
100 g Himbeeren (TK oder frisch)
6 EL Balsamessig, hell
8 EL Wasser
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
2 EL Olivenöl
1 TL Senf, körnig
50 g Pinienkerne oder Mandeln
400 g Blattspinat
1 Kopf Römervalat

Außerdem

4 Stück Burrata (à ca. 100 g oder Mozzarella)

Zubereitung:

1. **Für den Grissiniteig** Mehl, Parmesan, Salz und Trockenhefe in einer Rührschüssel mischen.
2. Wasser, Olivenöl und Tomatenmark verquirlen, zur Mehlmischung gießen. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr klebt.
3. Teig zu einer Kugel formen und in der Rührschüssel zugedeckt ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.
4. Den Teig dann nochmals durchkneten, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte, etwa 0,5 cm dick und 6-8 cm lang ausrollen. Nochmals 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.



5. **In der Zwischenzeit für das Pesto** Tomaten etwas abtropfen lassen, das Öl dabei auffangen. Tomaten klein schneiden.
6. Tomaten, Parmesan, Mandeln, Brühe, aufgefangenes Öl, etwas Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einem Pesto mixen und abschmecken
7. **Für das Salattendressing** Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel und Honig in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze weich dünsten.
8. Himbeeren (unaufgetaut), Essig, Wasser, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zur Honig-Schalottenmischung geben und einmal aufkochen lassen.
9. Mischung durch ein Sieb streichen und mit Olivenöl und körnigem Senf verquirlen. Nochmals abschmecken, auskühlen lassen.
10. **Für die Grissini** die Teigplatte in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden, leicht in die Länge ziehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.
11. Die Streifen mit Wasser dünn bepinseln und mit Rosmarin und Meersalzflocken bestreuen.
12. Grissini im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 12-15 Minuten leicht braun backen.
13. **Inzwischen die Pinienkerne** in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.
14. **Spinat und Salat** verlesen, putzen, abbrausen und trocken schleudern.
15. Salat in 1 cm breite Streifen schneiden und mit dem Spinat mischen.
16. **Grissini** aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen.
17. Die Backofen-Temperatur auf 200 Grad Ober- und Unterhitze erhöhen.
18. Burrata in eine Auflaufform setzen. Im heißen Backofen 5-8 Minuten leicht erwärmen.
19. Währenddessen Salat und Dressing mischen, in tiefen Tellern oder Salatbowls anrichten.
20. Burrata auf dem Salat anrichten. Pesto darüber träufeln und mit Pinienkernen überstreuen. Grissini zum Salat reichen.