



# 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 gemahlen	
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