

## Erdbeer-Spinat-Salat mit Hühnerfiletwürfeln



Sei amol g' miasig!

ZUBEREITUNG  
30 min

## Zutaten

### FÜR 4 PERSONEN

- 200 g frischer Blattspinat
- 250 g Erdbeeren
- 1 Bund grüner Spargel (das sind 500g)
- 200 g Schafskäse
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 250 g Hühnerfilet
- Paprikapulver
- Kurkuma
- jodiertes Salz
- 2 EL Rapsöl
- 6 EL Traubenkernöl
- 4 EL Paradeis-Essig
- 2 EL Wasser
- 1 TL Waldhonig
- Saft einer halben Zitrone
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Kürbiskerne
- frisches Vollkornbrot

## Zubereitung

- 1 Blattspinat waschen, Erdbeeren entstrunken und vierteln. Spargel waschen und (holzige) Enden abschneiden. Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden. Käse grob würfelig schneiden.
- 2 Fleisch in Würfel schneiden und mit Paprika, Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne mit Öl ca. 4-6 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Spargelstangen in die Pfanne geben und 3-5 Minuten braten.
- 3 Öl, Essig, Wasser, Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen und Spinat, Erdbeeren, Käse sowie Zwiebel vorsichtig damit vermengen. Den Salat-Teller anrichten und das angebratene Fleisch sowie den Spargel auf den Salat setzen, mit Kürbiskernen garnieren. Je nach Gusto mit Weckerl oder frischem Vollkornbrot genießen.