

# amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



## Rioja Rosado D.O.Ga. Navarrsotillo



Dieser Wein hat eine feinfuchtige Himbeeraromatik. Seine feste Struktur macht ihn somit zu einem sehr guten Essensbegleiter. Er passt einerseits zu den frisch-fruchtigen Aromen der Erdbeere und dem jungen, süßlich schmeckenden Spinat mit seiner zarten Bitternote – ist aber auch als Aperitif zu empfehlen!



## EINKAUFSLISTE

### Für das Dressing:

- 500 g** Bio-Erdbeeren
- 4 El** Bio-Himbeeressig
- 2 El** Bio-Sonnenblumenöl
- 1 Tl** Senf
- 1 Tl** Blütenhonig

### Für den Salat:

- 500 g** Bio-Erdbeeren
- 250 g** Bio-junger Spinat
- 2** Stangen Bio-Staudensellerie
- 2** Bio-Frühlingszwiebeln
- 1** Bio-Avocado
- 1** Bio-Kopfsalat
- ½** Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

(Rezept für 4 Personen)

# ensalada de espinaca y fresas

## Spinat-Erdbeer-Salat

### ZUBEREITUNG

1. Für den Salat Erdbeeren, Staudensellerie, Frühlingszwiebeln, Avocado und Schnittlauch waschen und in Scheiben bzw. Ringe schneiden.
2. Spinat und Kopfsalat waschen. Kopfsalatblätter nach Belieben zerrupfen.
3. Für das Dressing die Erdbeeren mit dem Zauberstab pürieren und alle weiteren Zutaten beimischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Alle Salatzutaten mit dem Dressing marinieren, anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

 ca. 20 min  leicht

 amuse vin – eine Idee von:  
Riegel Bioweine  
[www.riegel.de/amuse-vin](http://www.riegel.de/amuse-vin)

